

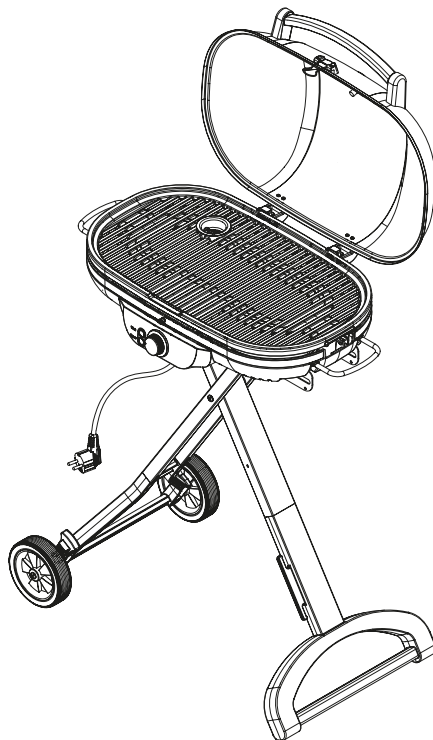


mustanggrill

ko01123

  
**MUSTANG**

# VOYAGE



## EN Electric grill

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

## FI Sähkögrilli

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖNOTTOA. SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

## SV Elektrisk grill

LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT INNAN APPARATEN TAS I BRUK. FÖRVARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA REFERENS.

## DK Elektrisk grill

LÆS DENNE VEJLEDNING OMHYGGELIGT, FØR DU BEGYNDER AT SAMLE PRODUKTET. OPBEVAR DENNE VEJLEDNING TIL FREMTIDIG BRUG.

## NO Elektrisk grill

LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FØR MONTERING. BEHOLD DENNE HÅNDBOKEN FOR FREMTIDIG REFERANSE.

## ET Elektrigrill

ENNE KOKKUPANEMIST LUGEGE JUHEND HOOLIKALT LÄBI. HOIDKE SEE JUHEND EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.

## LV Elektriskais grils

PIRMS MONTĀŽAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SA-GLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

## LT Elektrinė kepsninė

PRIEŠ SURINKDAMI ĮDĖMIAI PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS. SAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, KAD ATEITYJE PRIREIKUS GALĖTUMĖTE PERŽIURĖTI.

## DE Elektrischer Grill

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GENAU, BEVOR SIE DEN GRILL ZUSAMMENBAUEN. BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF, UM SPÄTER DARIN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

## PL Grill elektryczny

DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ TĘ ZALECENIA PRZED MONTAŻEM. ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.

EN

FI

SV

DK

NO

ET

LV

LT

DE

PL



220 V, 50 HZ, 2300 W, IPX4

622621

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

[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.com](http://www.mustang-grill.com) or your nearest licensed Mustang retailer to find out more about our selection of products! We are continually developing the Mustang line and other products it has to offer. Feedback from users plays an important role in our product development for quality assurance. We are always happy to receive any feedback on our products at [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Please carefully go over the user instructions so you will get the most out of your grill. With careful, regular cleaning and maintenance of your grill, you will prolong its life and safety. The Mustang line of products also offers proper cleaning products and tools for its care.

For more information, go to: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

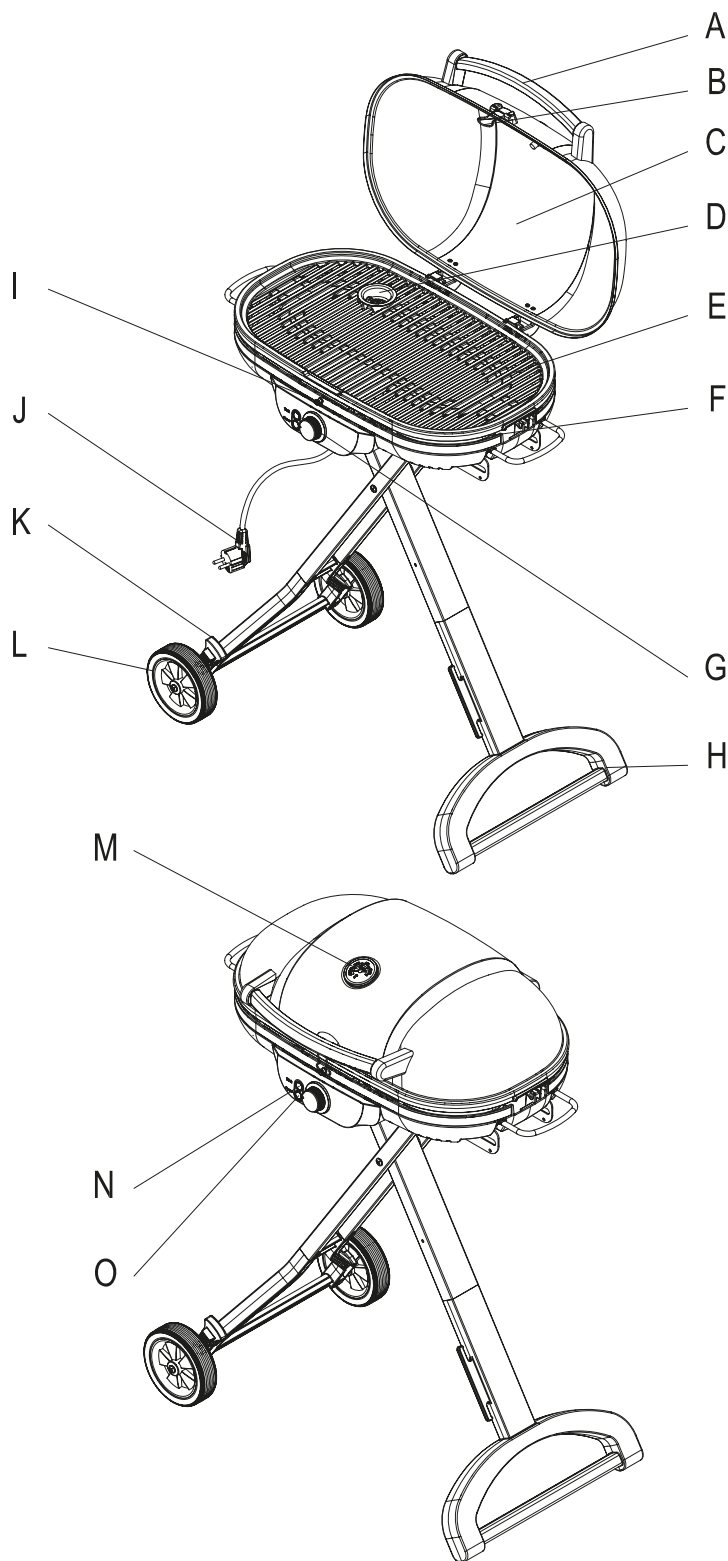
**For your own safety read these instructions carefully before using the appliances.**

Model: 622621

Rated Voltage: 220-240V~

Rated Frequency: 50/60Hz

Rated Power: 2300 W



### Location of Parts and Control

- A. Lid Handle
- B. Lock Catch
- C. Lid
- D. Smoke Chip Cup
- E. Grill Plate
- F. Grease Tray
- G. Temperature Control Knob
- H. Handle
- I. Lock Column
- J. Power Plug
- K. Brake Block
- L. Wheel
- M. Temperature Gauge
- N. Work Indicator Light
- O. Power Indicator Light

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

1. Read all instructions carefully.
2. This appliance may only be connected to the same main voltage as shown on the rating plate.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse or rinse the housing, cord or plug in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from the electrical outlet when not in use, before installing or removing parts and before cleaning.
6. Do not touch any moving parts while the appliance is operating.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its authorised service agent or a similarly qualified person in order to avoid danger to users and damage to the unit.
8. Do not use attachments or accessories which were not supplied with the appliance. This could result in electrical shock or injury to the user or permanent damage to the appliance.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
10. Do not use the appliance for anything other than the intended household use.
11. Switch off the appliance before changing accessories or touching any parts which move in use.
12. This appliance is for household use only and may be plugged into any AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet.
13. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
14. Take care opening the lid cover, because hot steam might escape, causing burns.
15. When roasting for an extended time, make sure that the fat from the food does not overflow from the drip tray.
16. We recommend using an insulated hot pad for protection

when using this grill on surfaces which may be damaged by heat.

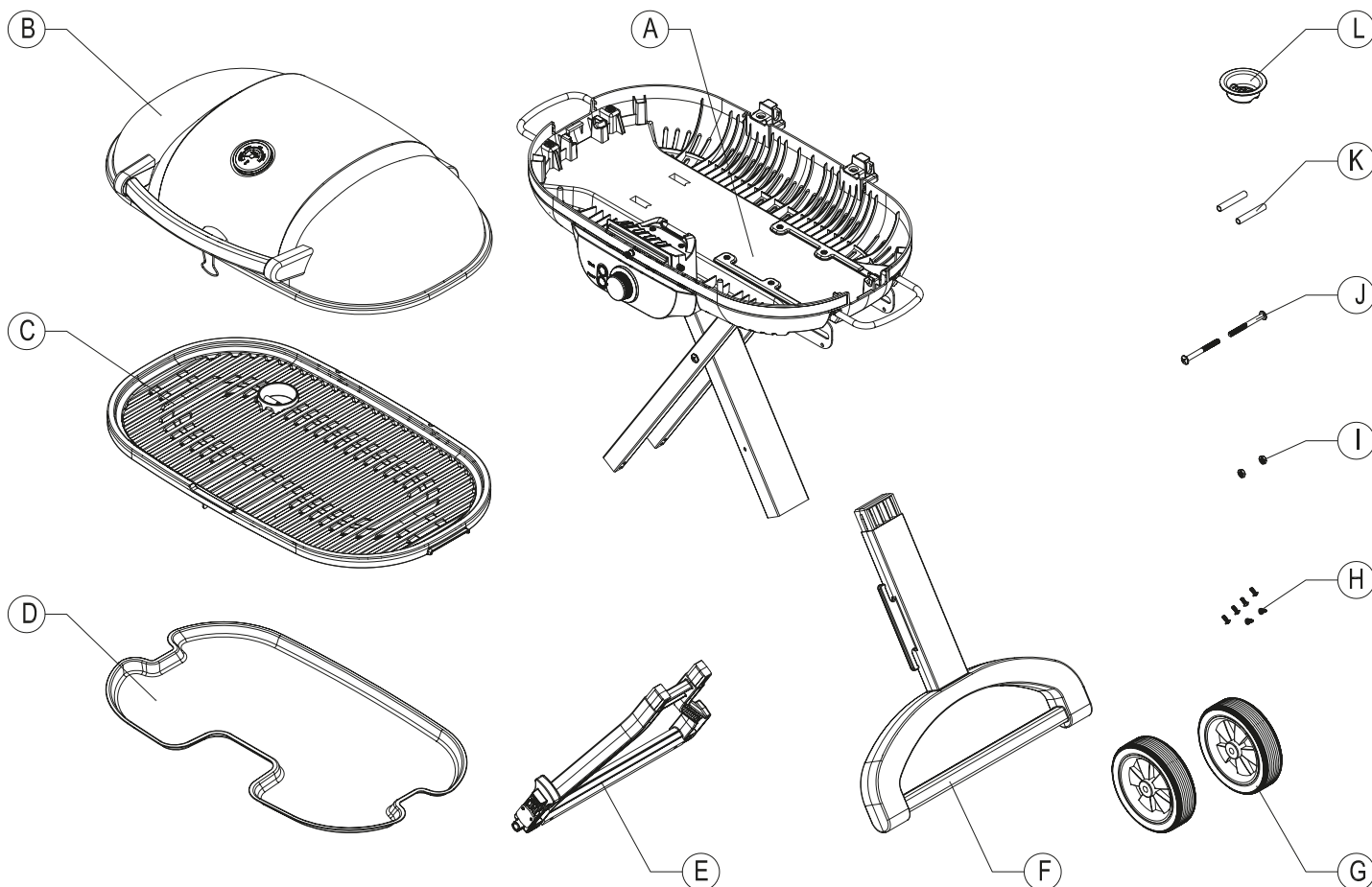
17. The temperature of the accessible surfaces may be high while the appliance is operating.
18. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
19. The appliance cannot be partially or fully immersed in water for cleaning.
20. Only use the appropriate connector supplied by the manufacturer.
21. The appliance is for private use only.
22. This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**WARNING: Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance!**

**WARNING: Please assemble all the parts in the package before using the product!**

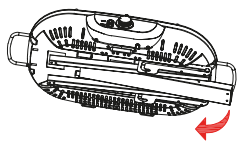
**PACKING SPECIFICATIONS:**

- A. Unit Body (x 1)
- B. Lid (x 1)
- C. Grill Plate (x 1)
- D. Grease tray (x 1)
- E. Wheel Bracket (x 1)
- F. Handle (x 1)
- G. Wheel (x 2)
- H. Self-tapping Screw St4.2x10 (x 6)
- I. Nut M6 (x 2)
- J. Screw M6x60 (x 2)
- K. Steel Tube (x 2)
- L. Smoke Chip Cup (x 1)

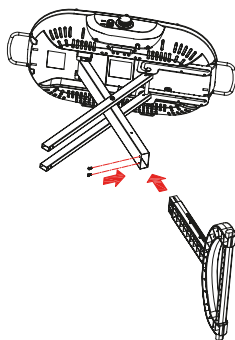


## ASSEMBLY & USE

### Assembling the grill:

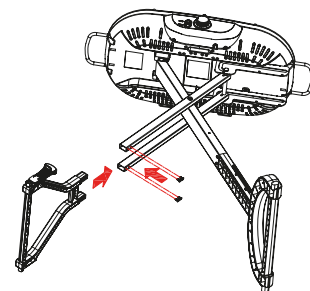


1.1 Pick out the Unit body (A), and over-turn it, then you can get the square tube.



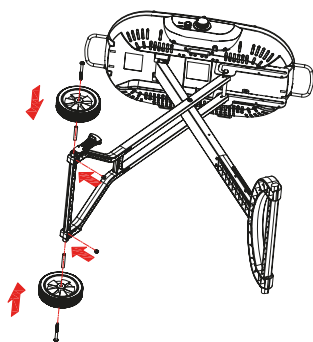
2.1 Pick out the handle (F), insert it into the big square tube.

2.2 Pick out two self-tapping screws (H) and lock the handle (F) on the square tube.



3.1 Pick out the wheel bracket (E) and insert it into the small square tube.

3.2 Use four self-tapping screws (H) and locked it on the small square tube.



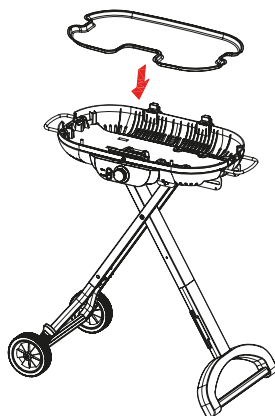
4.1 Pick out a steel tube (K), insert it into one side of wheel bracket (E).

4.2 Pick out a wheel (H), install it in the steel tube (K).

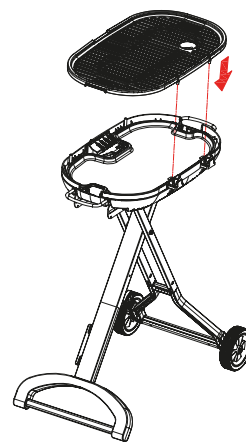
4.3 Take a M6 nut (I) and put it into the groove of the wheel bracket (E).

4.4 Take another M6\*60 screw (J), let it cross the steel tube (K) and lock it with M6(I) nut.

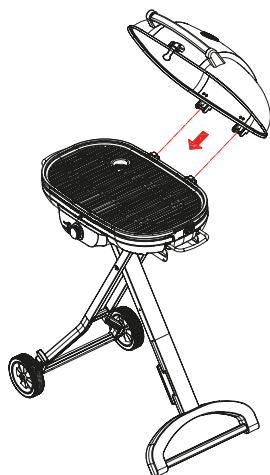
4.5 Repeat the steps 4.1-4.4 and install the other side wheel (G).



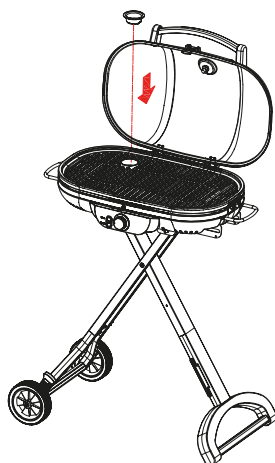
5.1 Take out the grease tray (D) and put it on the unit body (A).



6.1 Take out the grill plate (C), align the registration mast of grill plate on the metal holes of unit body (A), then put the grill plate on the unit body (A).



7.1 Take out the lid (B), align the rod in the middle of the lid to the locating slot of unit body (A) and insert lid into the unit body (A).



8.1 Take out the smoke chip cup (L) and put it into the groove of the grill plate (C).



9.1 Hold the lid (B) handle, then you can turn the lid on the grill plate (C).

9.2 Installation finished.

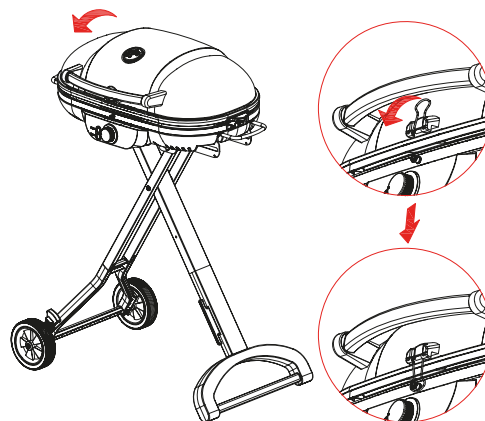


## Storage and Use:

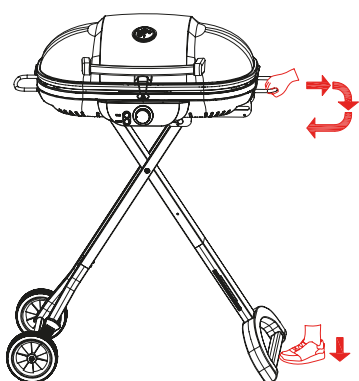
Clean the grease tray before storing the grill.



1.1 Close the lid.

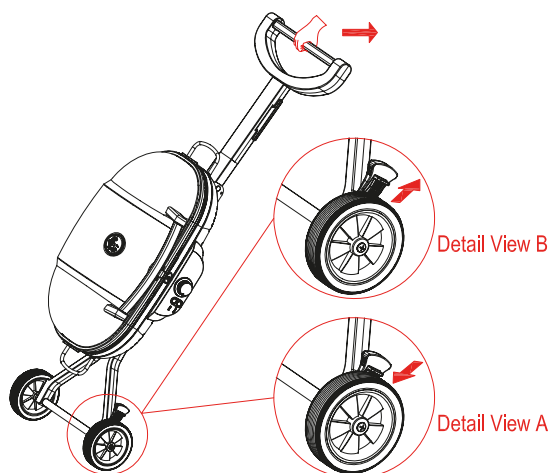


2.1 Lock the lid on the unit body cylinder.



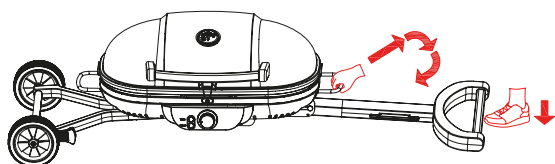
3.1 Fix the handle with your foot.

3.2 Grab the metal handle on the unit body and pull the product towards your body first to the end, then rely on the product itself to fall down. Finally, push the product to the end of guide rail by hand. Now the product is folded flat.



4.1 Hold the handle to move the product.

4.2 To store the products, you must press the brake pad, then lock the wheel as shown in picture A. When you want to move the product, pull up the brake pad as shown in picture B.



5.1 When you want to restore the products to stand condition, first you must use your feet fix the handle. Then grab the metal handle on the unit body, then pull up the product forcefully when it get to the end of guide rail, rely on the weight of the product itself down a section, then push the product gently until the product is positioned at the end of the guide rail.

## Heat adjustment

5 - 210°C

4 - 190°C

3 - 160°C

2 - 120°C

1 - 80°C

## GRILLING TIPS

Please read the following tips before grilling:

- Preheat the grilling surface until the temperature indicator light goes off ("OFF") before grilling.
- For the best results, partially precook foods such as ribs or fresh sausages before grilling. If this is not done, you may overcook the outside of the meat while the inside is still raw.
- To maintain a clean cooking surface, we recommend brushing a bit of vegetable oil onto the cooking surface before cooking.
- Be sure to use caution when grilling foods that may contain fat, such as beef, chicken, sausages, and pork. The grease may splatter.
- For kebabs, frequently turn and brush marinade onto the food until the food is fully cooked to your satisfaction. Leaving spaces between foods when grilling may also result in more even cooking.
- You should only use the grill continuously for a maximum time of 30–45 minutes.
- If you use the cover while cooking, be careful when opening the cover, because hot steam may have gathered inside the oven and may release rapidly.
- By adding smoking dust or chips to the smoke chip cup, smoke flavours can be added to the grilled food.

Grill cooking chart: This cooking chart is for reference only.

FOOD, TEMPERATURE, APPROX. TIME

Beef steaks 200 °C 10–15 minutes

Chicken breasts 200 °C 20–30 minutes

Pork chops 165 °C 15–20 minutes

Hamburgers 190 °C 10–15 minutes

Hot dogs 165 °C 10–15 minutes

Sausages 175 °C 5–10 minutes

Fish fillets 165 °C 10–15 minutes

Bacon 165 °C 10–12 minutes

Vegetables 165 °C 10–15 minutes

Pancakes 165 °C 5–10 minutes

## CLEANING INSTRUCTIONS

1. Disconnect the plug from the wall outlet, and then remove the power cord connector together with the power cord from the appliance.
2. Allow the unit to completely cool down.
3. Wipe the grill pan and lid with warm soapy water using a sponge or dishcloth.
4. Wipe it thoroughly to remove soap residue.
5. Always unplug the grill and allow it to cool before starting to clean it.
6. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
7. Empty the oil drip tray after each use to stop it overflowing.
8. Use caution when cleaning up the removable oil drip tray. Always wait for the oil to cool and dispose of the oil appropriately.
9. Do not put the thermostat control or the power cord in the dishwasher.
10. Never immerse the cord, plug or control knobs in any liquid.
11. Do not soak the grill in water.
12. When using the grill, DO NOT touch or handle the oil drip tray. It can get very HOT during the cooking process and may cause burns.
13. Remove the power cord connector before you clean the appliance and dry the appliance inlet before you use the appliance again.

## Instructions on environmental protection

Do not dispose of this product in the usual household rubbish at the end of its life cycle; hand it over at a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packaging will tell you about the methods for disposal.

The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling, material recycling or other forms of re-utilisation of old appliances, you are making an important contribution to protecting our environment.

Please check with your local authority for the authorised disposal location.

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaus-tuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittotuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa [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 saisit laitteesta parhaan hyödyn. Huolehtimalla grillin säännöllisestä puhdistuksesta ja huollosta pidennät sen käyttöikä ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistusaineet ja harjat grillin puhdistukseen.

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

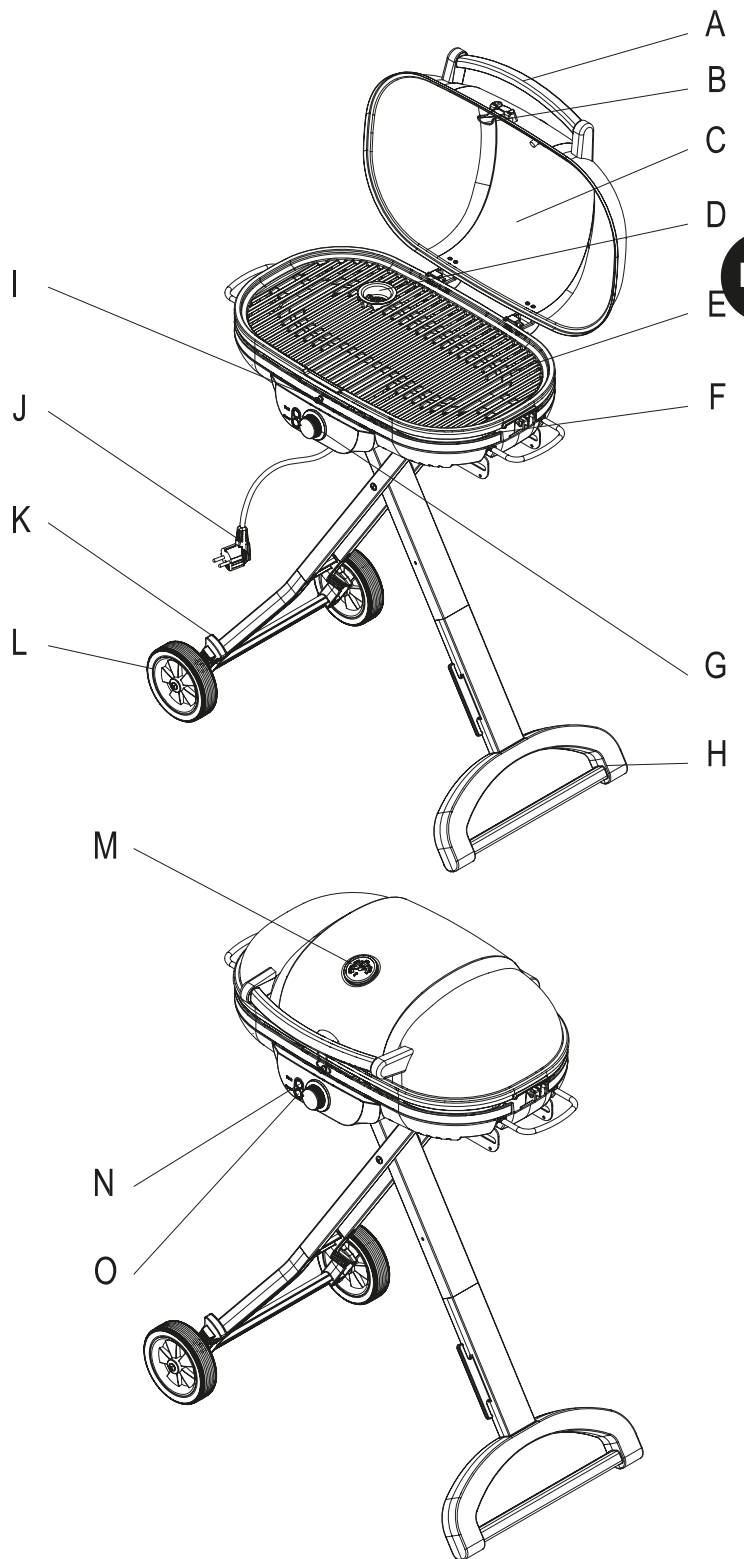
**Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä oman turvallisuutesi varmistamiseksi.**

Malli: 622621

Nimellisjännite: 220–240 V~

Nimellistaaajuus: 50/60 Hz

Nimellisteho: 2 300 W



#### Laitteen osat ja niiden sijainnit

- A. Kannen kahva
- B. Lukon salpa
- C. Kansi
- D. savustuspurukuppi
- E. Grillauslevy
- F. Rasvapelti
- G. Lämpötilan säädin
- H. Kahva
- I. Lukon kiinnitysaukko
- J. Pistoke
- K. Jarru
- L. Renkaat
- M. Lämpömittari
- N. Grillauksen merkkivalo
- O. Virran merkkivalo

## TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

### Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perustavlanlaatuista varovaisuutta ja seuraavia ohjeita:

1. Lue kaikki ohjeet huolellisesti.
2. Tämän laitteen saa kytkeä vain arvokilvessä ilmoitettua jännitettä vastaavaan virtalähteeseen.
3. Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä upota koteloa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen äläkä huuhtele sitä millään nesteellä.
4. Laitteen käyttöä on valvottava, kun sitä käytetään lasten läheisyydessä.
5. Irrota virtajohto aina, kun laite ei ole käytössä. Irrota se myös aina ennen osien asentamista tai irrottamista sekä niiden puhdistamista.
6. Älä kosketa liikkuvia osia, kun laite on käytössä.
7. Jos virtajohto vahingoittuu, valmistajan tai sen valtuuttaman huoltohenkilön tai muun yhtä pätevän henkilön on vaihdettava se vaaratilanteiden ja laitteen vahingoittumisen välttämiseksi.
8. Älä käytä lisäosia tai -varusteita, joita ei toimitettu laitteen mukana. Niiden käyttö voi johtaa sähköiskuun tai joko käyttäjän loukkaantumiseen tai laitteen pysyvään vahingoittumiseen.
9. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän reunalta äläkä anna sen koskettaa kuumia pintoja.
10. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön.
11. Sammuta laite aina ennen lisävarusteiden vaihtamista tai mihinkään käytön aikana liikkuviin osiin koskettamista.
12. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ja sen virtajohdon saa kytkeä vain tavalliseen kodista löytyvään vaihtovirtalähteeseen. Älä käytä mitään muita virtalähteitä.
13. Älä kosketa kuumia pintoja, vaan käytä kahvoja tai säätimiä.
14. Avaa kupu varovasti, sillä grillistä saattaa vapautua kuumaa höyryä, joka voi aiheuttaa palovammoja.

15. Kun grillaat pitkiä aikoja, varmista, ettei ruoasta irtoava rasva valu rasvapellin yli.

16. Lämpöä eristävän alustan käyttö on suositeltavaa, jos grilliä käytetään pinnoilla, jotka voivat vahingoittua kuumuudesta.

17. Käyttöpintojen lämpötila voi nousta korkeaksi, kun laite on käytössä.

18. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

19. Laitetta ei saa upottaa osittain eikä kokonaan veteen puhdistuksen aikana.

20. Käytä vain valmistajan toimittamaa virtajohdon liitintä.

21. Laite on tarkoitettu vain yksityiskäyttöön.

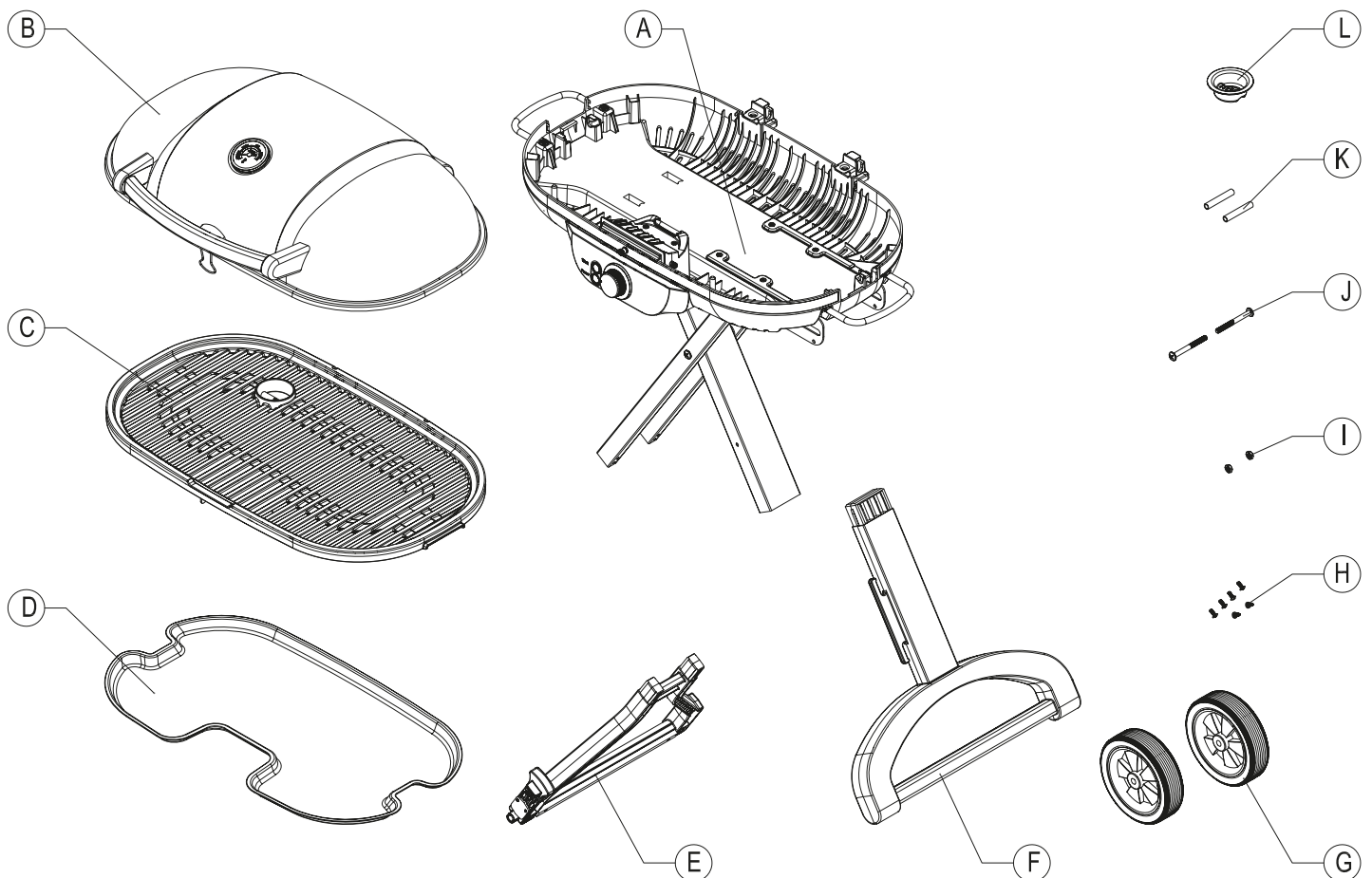
22. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on turvallista käyttöä haittaavia fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita, ellei heitä valvota tai avusteta laitteen käytön aikana. Lapsia on valvottava, jotteivät he leiki laitteella.

**VAROITUS: Tässä laitteessa ei saa käyttää puuhiiltä tai muita syttyviä aineita!**

**VAROITUS: Kokoa kaikki pakkauksessa olevat osat ennen tuotteen käyttöä!**

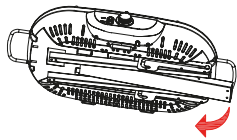
### TUOTTEEN OSAT:

- A. Grillin runko (x 1)
- B. Kansi (x 1)
- C. Grillauslevy (x 1)
- D. Rasvapelti (x 1)
- E. Pyöräpidike (x 1)
- F. Kahva (x 1)
- G. Pyörä (x 2)
- H. Itsekierteittävä ruuvi St4.2x10 (x 6)
- I. Mutteri M6 (x 2)
- J. Ruuvi M6x60 (x 2)
- K. Teräsputki (x 2)
- L. Savustuslaatikko (x 1)

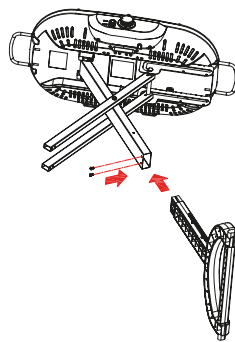


## KOKOAMIS- JA KÄYTTÖOHJEET

### Grillin kokoaminen:

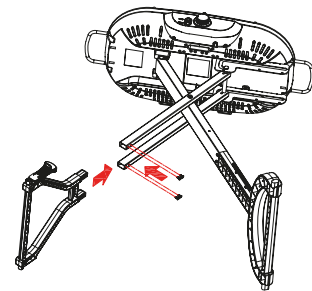


1.1. Käännä grillin runko (A) ylösalaisin ja ota neliskanttiset putket ulos rungon pohjasta.



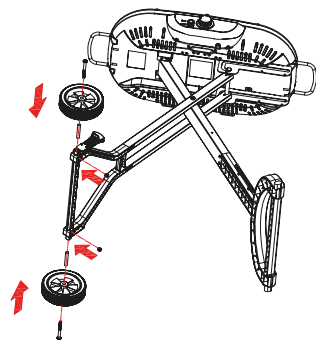
2.1. Aseta kahva (F) isompaan neliskanttiseen putkeen.

2.2. Kiinnitä kahva (F) neliskanttiseen putkeen kahdella itsekierteittäväällä ruuvilla (H).



3.1. Aseta pyöräpidike (E) pienempiin neliskanttisiin putkiin.

3.2. Kiinnitä pyöräpidike (E) neliskanttisiin putkiin neljällä itsekierteittäväällä ruuvilla (H).



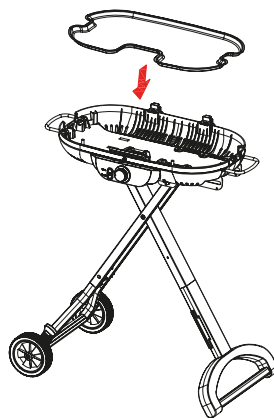
4.1. Aseta teräsputki (K) pyöräpidikkeen yhdelle sivulle (E).

4.2. Aseta pyörä (G) teräsputkeen (K).

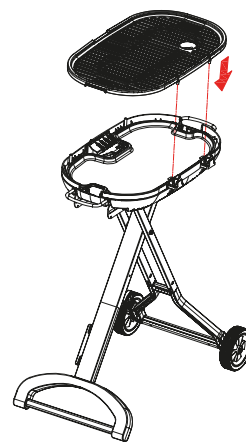
4.3. Aseta M6-mutteri (I) pyöräpidikkeen (E) kierteisiin.

4.4. Vie M6x60 -ruuvi (J) teräsputken (K) läpi ja kiinnitä se M6-mutterilla (I).

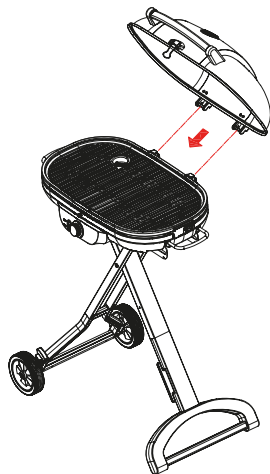
4.5. Asenna toinen sivupyörä (G) toistamalla vaiheet 4.1.–4.4.



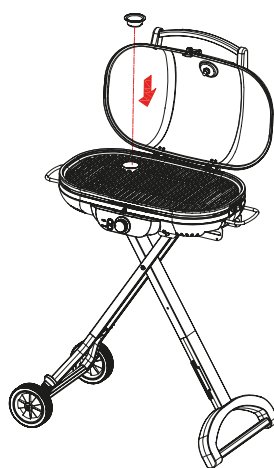
5.1. Aseta rasvapelti (D) grillin runkoon (A).



6.1. Aseta grillauslevy (C) grillin runkoon (A) siten, että grillilevyn kiinnitystapit kohdistuvat grillirungon metallireikiin.



7.1. Aseta kansi (B) grillin runkoon (A) kohdistamalla kannen keskellä olevat tangot grillin rungossa oleviin kiinnikkeisiin.



8.1. Aseta savustuslaatikko (L) grillauslevyssä (C) olevaan aukkoon.



9.1. Sulje kansi (B) ottamalla kiinni kannen kahvasta ja laskemalla kansi grillauslevyn päälle (C).

9.2. Asennus on valmis.

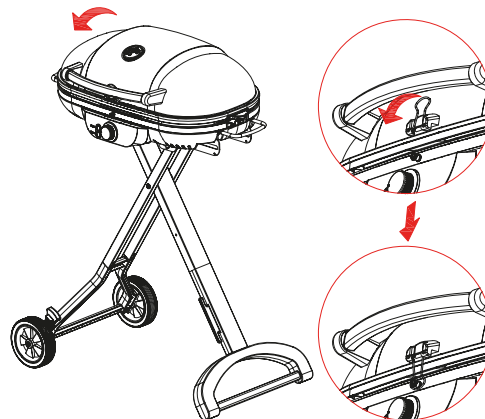


## Säilytys- ja käyttöohjeet:

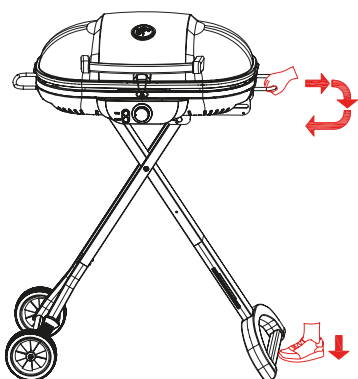
Tyhjennä rasvatarjotin ennen grillin varastoimista.



1.1. Sulje kansi.

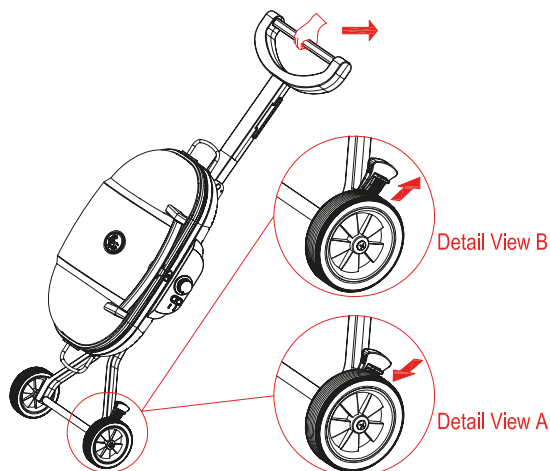


2.1. Lukitse kansi grillin sivussa olevalla salvalla.



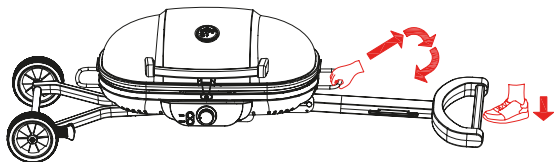
3.1. Pidä kahvaa paikallaan jalallasi.

3.2. Ota kiinni grillin rungossa olevasta metallikahvasta, vedä grilliä vartaloasi kohti ja anna sitten tuotteen laskeutua omalla painollaan maahan. Työnnä lopuksi grillin runko käsin kiskon päähän. Tuote on nyt taitettu kasaan.



4.1. Liikuta tuotetta kahvasta kiinni pitäen.

4.2. Kun haluat varastoida tuotteen, lukitse pyörät painamalla jarru alas kuvan A mukaisesti. Kun haluat liikuttaa tuotetta, nosta jarru ylös kuvan B mukaisesti.



5.1. Kun haluat nostaa grillin takaisin pystyasentoon, aseta jalka isomman kahvan päälle ja ota kädelläsi kiinni grillin rungossa olevasta metallikahvasta. Vedä sitten grillin runkoa voimakkaasti ylös, kunnes se tulee kiskon päähän. Anna grillin rungon laskeutua alaspäin omalla painollaan ja työnnä runkoa sitten varovasti, kunnes se asettuu kiskon toiseen päähän.

## Lämmönsäätö:

5 - 210°C

4 - 190°C

3 - 160°C

2 - 120°C

1 - 80°C

## VINKKEJÄ GRILLAUKSEEN

Lue seuraavat vinkit ennen grillaamista:

- Esilämmitä grilli ja odota, että merkkivalo sammuu (OFF) ennen grillaamista.
- Saat parhaan grillaustuloksen, kun esikypsennät ruoat, kuten ribsit tai raa'at makkarat, osittain ennen grillaamista. Ilman esikypsennystä saatat helposti kypsentää ruokia liikaa pinnalta, vaikka ne jäävät sisältä raa'iksi.
- Pidä paistopinta puhtaana levittämällä hieman kasviöljyä paistopinnalle ennen grillaamista.
- Ole aina varovainen, kun grillaat rasvaisia ruokia, kuten naudanlihaa, kanaa, makkaraa ja sianlihaa. Niistä saattaa roiskua rasvaa.
- Kun grillaat vartaita, kääntele niitä ja levitä marinadia usein, kunnes ne ovat riittävän kypsiä. Kun jätät grillattavien ruokien väliin tilaa, saavutat tasaisemman grillaustuloksen.
- Grilliä tulisi käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan 30–45 minuuttia.
- Jos peität grillin kuvulla grillaamisen ajaksi, ole varovainen, kun avaat kuvun, sillä grillistä saattaa vapautua kuumaa höyryä nopeasti.
- Lisäämällä savustuspuruja tai haketta savustuspurukoppiin saadaan savun aromeja grillattaviin ruokiin.

Grillaustaulukko: tämä grillaustaulukko on vain viitteellinen.

RUOKA, LÄMPÖTILA, ARVIOITU AIKA

Naudan pihvit 200 °C 10–15 minuuttia

Kananrinta 200 °C 20–30 minuuttia

Porsaankyljykset 165 °C 15–20 minuuttia

Hampurilaispihvit 190 °C 10–15 minuuttia

Nakit 165 °C 10–15 minuuttia

Makkarat 175 °C 5–10 minuuttia

Kalafileet 165 °C 10–15 minuuttia

Pekoni 165 °C 10–12 minuuttia

Kasvikset 165 °C 10–15 minuuttia

Letut 165 °C 5–10 minuuttia

## PUHDISTUSOHJEET

1. Irrota pistoke pistorasiasta sekä virtajohtoon liitin ja itse virtajohto grillistä.
2. Anna grillin jäähtyä kunnolla.
3. Pyyhi paistopinta ja kupu lämpimällä saippuavedellä sientä tai tiskirättiä käyttämällä.
4. Pyyhi osat huolellisesti niin, ettei grilliin jää saippuaa.
5. Irrota grilli aina pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kunnolla ennen puhdistusta.
6. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä.
7. Tyhjennä rasvapelti joka käyttökerran jälkeen, jottei se täyty ja ala valuttaa rasvaa.
8. Ole varovainen, kun puhdistat rasvapeltiä. Odota ennen puhdistusta, että rasva jäähtyy, ja hävitä rasva asianmukaisesti.
9. Älä pese termostaattia tai virtajohtoa astianpesukoneessa.
10. Älä koskaan upota virtajohtoa, pistoketta tai säätimiä minikäänlaiseen nesteeseen.
11. Älä upota grilliä veteen.
12. Kun käytät grilliä, ÄLÄ kosketa tai käsittele rasvapeltiä. Siitä voi tulla grillaamisen aikana erittäin KUUMA, ja se saattaa aiheuttaa palovammoja.
13. Irrota virtajohtoon liitin ennen kuin puhdistat grillin. Kuivaa liittimen liitântäkohta huolellisesti ennen kuin käytät grilliä uudelleen.

## Tietoa kierrätyksestä ja ympäristönsuojelusta

Älä hävitä tätä tuotetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, kun lopetat sen käytön. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun

keräyspisteeseen kierrätystä varten. Tuotteeseen merkitty symboli, tuotteen mukana toimitettu käyttöohje tai tuotteen pakkaus sisältää lisätietoa tuotteen hävitystavoista.

Materiaalit on kierrätettävä niissä olevien merkintöjen mukaisesti. Kierrättämällä käytetyt laitteet ja viemällä ne asianmukaisesti kierrätyspisteisiin teet tärkeää ympäristönsuojelutyötä.

Kysy tarvittaessa keräyspisteistä ja -tavoista asuinkuntasi viranomaisilta.

## SV

Gratulerar till ditt val av en Mustang-produkt! Mustangs serie med grillprodukter är designad för tillredning av god mat. I produktserien ingår ett omfattande sortiment av grill- och matlagningsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webben [www.mustang-grill.com](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 för att få ut mest nytta av apparaten. När du ser till att regelbundet rengöra och underhålla grillen förlänger du dess livslängd och säkerhet. I Mustang-produktserien hittar du även lämpliga rengöringsmedel och borstar för rengöring av grillen.

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

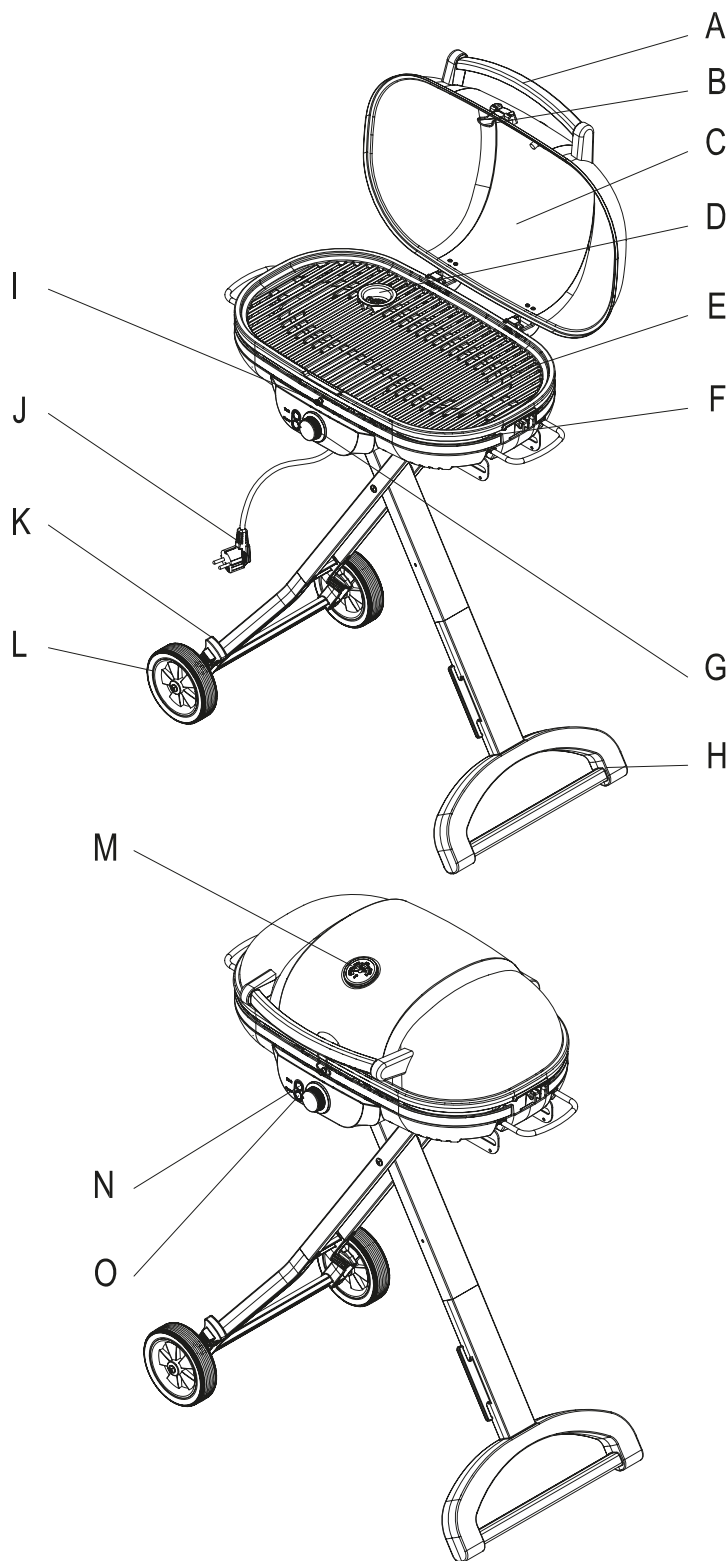
**För din egen säkerhet läs noga igenom dessa anvisningar innan du använder apparaterna.**

Modell: 622621

Märkspänning: 220–240V~

Nominell frekvens: 50/60 Hz

Märkeffekt: 2 300 W



### Plats för delar och kontroll

- A. Handtag för lock
- B. Locklås
- C. Lock
- D. Behållare för rökflis
- E. Grillplatta
- F. Fettråg
- G. Vred för temperaturkontroll
- H. Handtag
- I. Låskolonn
- J. Strömkontakt
- K. Bromsblock
- L. Hjul
- M. Temperaturmätare
- N. Indikatorlampa för arbete
- O. Strömindikatorlampa

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

När elektriska apparater används måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

1. Läs alla anvisningar noggrant.
2. Den här apparaten får endast anslutas till den nätspänning som visas på märkskylten.
3. För att undvika risken för elstötar får du inte sänka ner höljet, sladden eller kontakten i vatten eller andra vätskor eller skölja dem med någon vätska.
4. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används i närheten av barn.
5. Dra ur stickkontakten från eluttaget när apparaten inte används, före montering eller borttagning av delar och före rengöring.
6. Vidrör inte rörliga delar när apparaten används.
7. Om strömsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes behörige servicerepresentant eller en motsvarande kompetent person för att undvika säkerhetsrisker för användare eller skador på enheten.
8. Använd inte redskap eller tillbehör som inte medföljde apparaten. Detta kan leda till elstötar, personskador eller permanenta skador på apparaten.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en disk eller vidröra varma ytor.
10. Använd inte apparaten för andra ändamål än det avsedda hushållsbruket.
11. Stäng av apparaten innan du byter ut tillbehör eller vidrör delar som är rörliga under användning.
12. Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk och kan endast anslutas till vanliga växelströmsuttag. Använd inte någon annan typ av eluttag.
13. Vidrör inte varma ytor. Använd handtagen eller reglagen.
14. Var försiktig när du öppnar locket eftersom varm ånga kan släppas ut och orsaka brännskador.
15. När du tillagar mat under en längre tid ska du se till att fetet från maten inte flödar ut från droppbrickan.

16. Vi rekommenderar att du använder ett isolerande underlägg som skydd när grillen används på underlag som kan skadas av värme.

17. När apparaten används kan temperaturen bli hög hos åtkomliga ytor.

18. Apparaten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

19. Apparaten får inte sänkas ner helt eller delvis i vatten vid rengöring.

20. Använd endast en lämplig strömkontakt som tillhandahållits av tillverkaren.

21. Apparaten är endast avsedd för privat bruk.

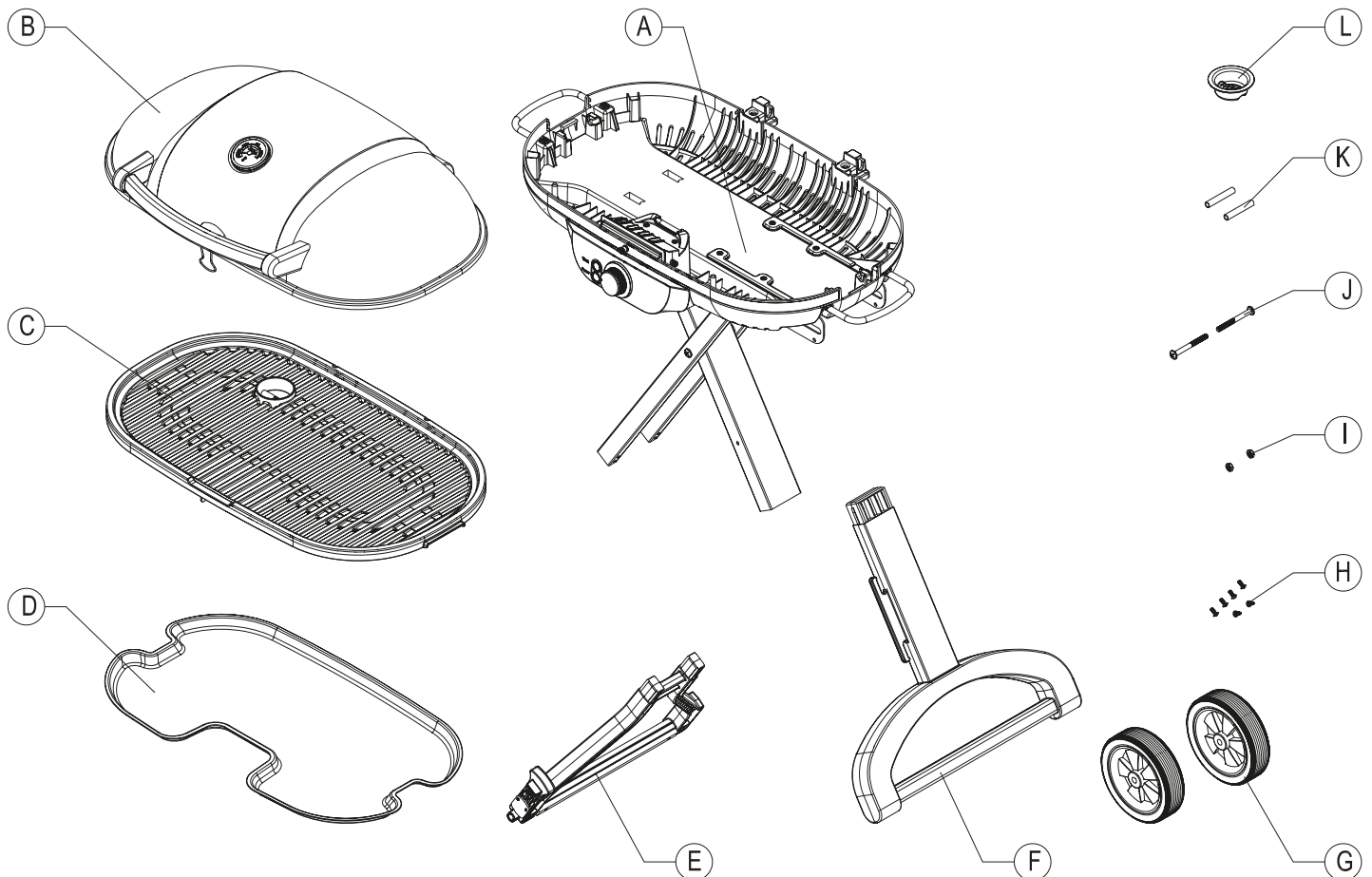
22. Denna apparat är inte avsedd att användas av barn eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga som hindrar dem från att använda den på ett säkert sätt om de inte övervakas eller har fått instruktioner om användning. Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

**VARNING! Kol eller liknande brännbara bränslen får inte användas tillsammans med denna apparat!**

**VARNING! Montera alla delar i förpackningen innan du använder produkten!**

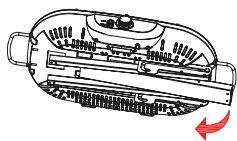
## FÖRPACKNINGSSPECIFIKATIONER:

- A. Enhetsstomme (x 1)
- B. Lock (x 1)
- C. Grillplatta (x 1)
- D. Fettråg (x 1)
- E. Hjulfäste (x 1)
- F. Handtag (x 1)
- G. Hjul (x 2)
- H. Självgående skruv St4.2x10 (x 6)
- I. Mutter M6 (x 2)
- J. Skruv M6x60 (x 2)
- K. Stålrör (x 2)
- L. Behållare för rökflis (x 1)

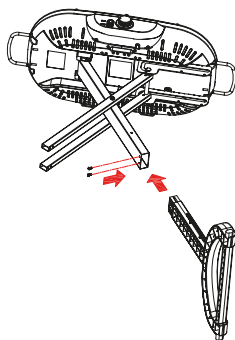


## MONTERING OCH ANVÄNDNING

### Montering av grillen:

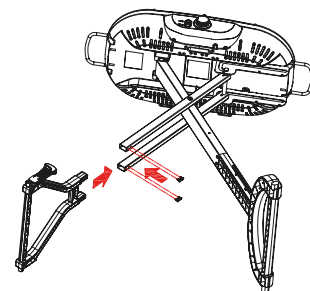


1.1 Plocka ut enhetsstommen (A) och vänd på det, så får du fram det fyrkantiga röret.



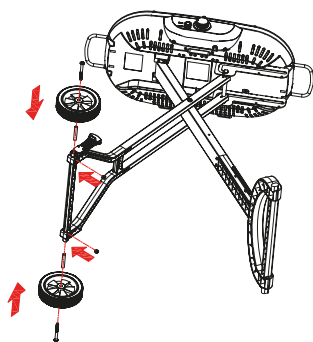
2.1 Ta ut handtaget (F) och sätt in det i det stora fyrkantiga röret.

2.2 Ta fram två självgående skruvar (H) och lås fast handtaget (F) på det fyrkantiga röret.



3.1 Ta ut hjulfästet (E) och för in den i det lilla fyrkantiga röret.

3.2 Använd fyra självgående skruvar (H) och lås fast den på det lilla fyrkantiga röret.



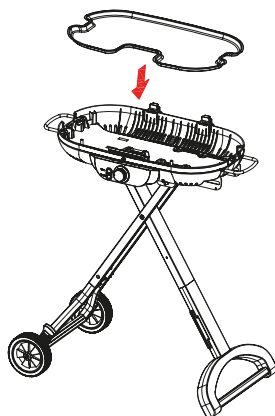
4.1 Ta fram ett stålrör (K) och för in det i ena sidan av hjulfästet (E).

4.2 Välj ut ett hjul (H) och montera det i stålröret (K).

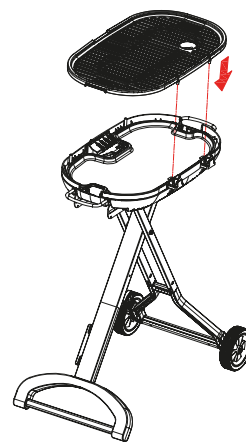
4.3 Ta en M6-mutter (I) och sätt den i spåret på hjulfästet (E).

4.4 Ta ytterligare en M6\*60-skruv (J), låt den korsa stålröret (K) och lås den med M6 (I) muttern.

4.5 Upprepa steg 4.1-4.4 och montera det andra sidohjulet (G).



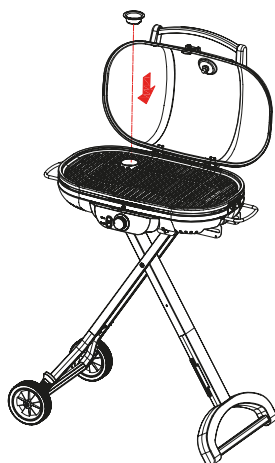
5.1 Ta ut fettråget (D) och sätt det på enhetsstommen (A).



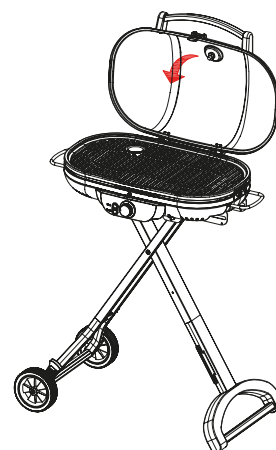
6.1 Ta ut grillplattan (C), rikta in grillplattans registreringsspärr mot metallhålen på enhetsstommen (A) och sätt sedan grillplattan på enhetsstommen (A).



7.1 Ta ut locket (B), rikta in stängen i mitten av locket mot låsspåret på enhetsstommen (A) och sätt in locket i enhetsstommen (A).



8.1 Ta ut behållaren för rökfliks (L) och sätt den i spåret på grillplattan (C).



9.1 Håll i locket (B) handtag, sedan kan du vrida locket på grillplattan (C).

9.2 Installationen avslutad.

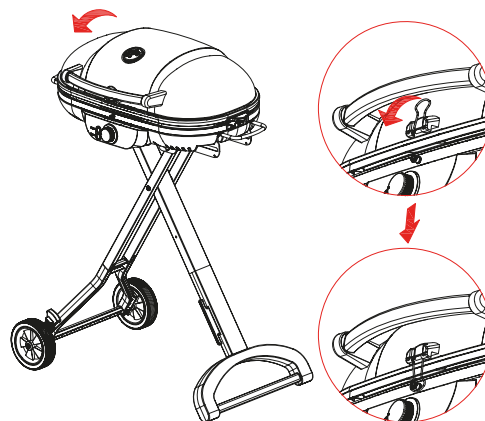


## Lagring och användning:

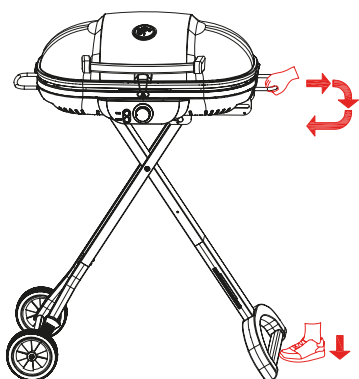
Rengör fetträget innan du ställer undan grillen.



1.1 Stäng locket.

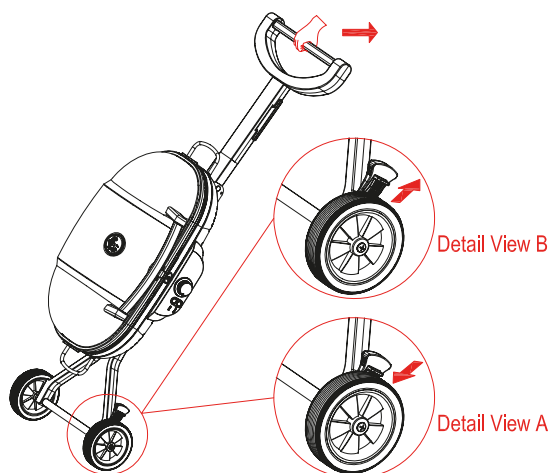


2.1 Lås locket på enhetsstommens cylinder.



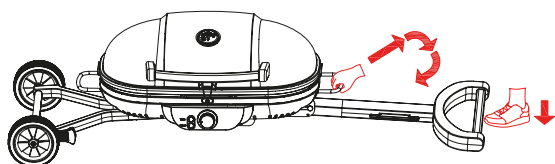
3.1 Fäst handtaget med foten.

3.2 Håll i metallhandtaget på enhetsstommen och dra produkten mot dig tills den når slutet. Låt produkten falla ner av sig själv. Tryck slutligen produkten till styrskenans ände för hand. Nu är produkten hopfälld.



4.1 Håll i handtaget för att flytta produkten.

4.2 Lagra produkterna genom att trycka på bromsklossen och sedan låsa hjulet enligt bild A. När du vill flytta produkten drar du upp bromsklossen enligt bild B.



5.1 När du vill återställa produkterna till stående skick måste du först använda fötterna för att fixera handtaget. Ta tag i metallhandtaget på enhetsstommen och dra produkten med kraft tills den når ändan av styrskenan. Låt produktens vikt sänka den en sektion och tryck försiktigt på produkten tills den är placerad i slutet av styrskenan.

## Värmejustering

5 - 210°C

4 - 190°C

3 - 160°C

2 - 120°C

1 - 80°C

## GRILLTIPS

Läs följande tips innan du grillar:

- Förvärm grillen tills indikatorlampan slocknar ("OFF") innan du börjar grilla.
- För att uppnå bästa resultat ska du delvis tillaga viss mat som revbensspjäll och färska korvar i förväg innan du grillar den. Om du inte gör detta kan köttet bli bränt på utsidan samtidigt som det fortfarande är rått på insidan.
- För att hålla tillagningsytan ren rekommenderar vi att du penslar på lite vegetabilisk olja före tillagningen.
- Var försiktig när du grillar mat som innehåller fett, som till exempel nötkött, kyckling, korvar och fläskkött. Fettet kan stänka.
- Vid tillagning av grillspett ska du vända och pensla på maten ofta tills den är helt tillagad efter din smak. Om du lämnar utrymmen mellan maten på grillen kan den bli jämnare tillagad.
- Du bör endast använda grillen kontinuerligt i högst 30–45 minuter.
- Om du använder locket under tillagningen ska du vara försiktig när du öppnar det eftersom varm ånga som ansamlats under locket kan släppas ut snabbt.
- Genom att tillsätta rökdamm eller flis i rökflis behållaren kan du tillsätta röksmak till den grillade maten.

Tillagningstabell för grillning: denna tillagningstabell är endast avsedd som referens.

MAT, TEMPERATUR, UNGEFÄRLIG TID

Biffstekar 200 °C 10–15 minuter

Kycklingbröst 200 °C 20–30 minuter

Fläskkotletter 165 °C 15–20 minuter

Hamburgare 190 °C 10–15 minuter

Varmkorv 165 °C 10–15 minuter

Tjockare korvar 175 °C 5–10 minuter

Fiskfiléer 165 °C 10–15 minuter

Bacon 165 °C 10–12 minuter

Grönsaker 165 °C 10–15 minuter

Pannkakor 165 °C 5–10 minuter

## RENGÖRINGSANVISNINGAR

1. Dra ur stickkontakten från eluttaget och ta sedan bort strömkontakten tillsammans med strömsladden från apparaten.
2. Låt enheten svalna helt.
3. Torka av grillpannan och locket med varmt tvålatten med hjälp av en svamp eller disktrasa.
4. Torka av delarna noggrant för att avlägsna alla tvålrester.
5. Dra alltid ur stickkontakten från eluttaget och låt grillen svalna innan du börjar rengöra den.
6. Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar.
7. Töm oljedroppbrickan efter varje användning för att undvika att den blir överfull.
8. Var försiktig när du rengör oljedroppbrickan. Vänta alltid tills oljan svalnat och kassera oljan på lämpligt sätt.
9. Sätt inte in termostaten eller strömsladden i diskmaskinen.
10. Sänk aldrig ner strömsladden, stickkontakten eller reglagen i någon vätska.
11. Blötlägg inte grillen i vatten.
12. När du använder grillen ska du INTE vidröra eller hantera oljedroppbrickan. Den kan bli mycket VARM under tillagningen och därmed orsaka brännskador.
13. Ta bort strömkontakten innan du rengör apparaten och torka ingången på apparaten innan du använder den igen.

## Miljöskyddsanvisningar

Kasta inte denna produkt i de vanliga hushållssoporna i slutet

av dess livscykel. Ta med den till en uppsamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Symbolen på produkten, bruksanvisningen eller förpackningen informerar dig om hur den ska kasseras.

Materialen är återvinningsbara enligt deras märkning. Genom att återvinna gamla apparater eller återanvända dem på annat sätt bidrar du till att skydda vår miljö.

Kontakta de lokala myndigheterna för att ta reda på var du bör kassera produkten.

DK

Tillykke med dit nye Mustang-produkt! Mustang-serien af grillprodukter er designet til at lave lækker mad med. Vores produktserie omfatter en lang række hjælpemidler til at grille og forberede mad med. Besøg [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) eller din nærmeste autoriserede Mustang-forhandler, hvis du ønsker at se hele vores produktudvalg. Vi forbedrer løbende Mustang-produktserien og produkterne i den. Det er afgørende med feedback fra brugerne for at kunne sikre kvaliteten, når vi udvikler produkter. Vi sætter stor pris på feedback til vores produkter via [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Læs venligst brugervejledningen nøje, så du får mest muligt ud af dit produkt. Produktet holder længere og er mere sikkert at bruge, hvis du rengør og vedligeholder det omhyggeligt og jævnligt. Mustang-linjen byder også på rengøringsmidler og børster til at rengøre grillen med.

Der er flere oplysninger på [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

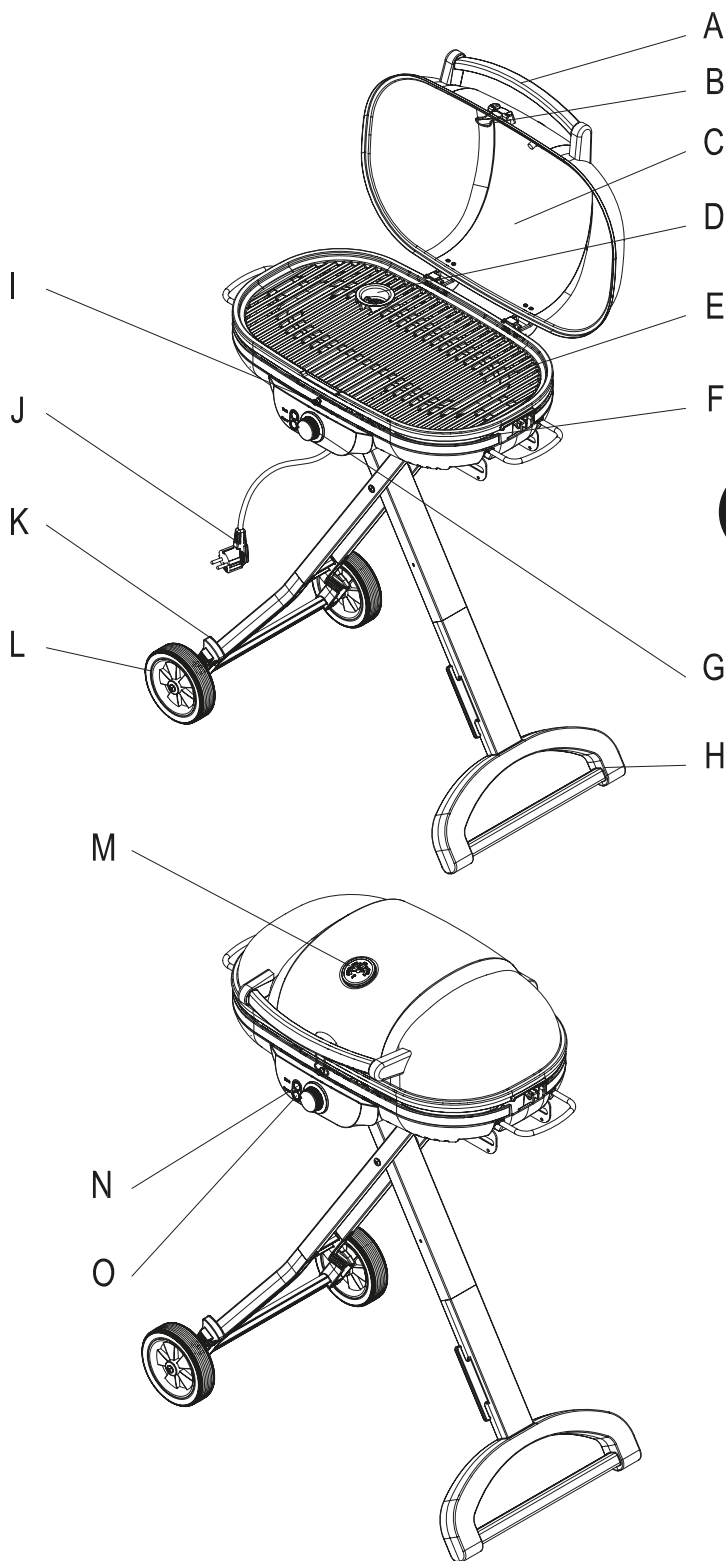
**Af hensyn til din egen sikkerhed skal du læse denne vejledning omhyggeligt igennem, inden du tager apparatet i brug.**

Model: 622621

Mærkespænding: 220-240 V~

Mærkefrekvens: 50/60 Hz

Mærkeeffekt: 2300 W



#### Delenes og betjeningsledningernes placering

- A. Lågets håndtag
- B. Låsemekanisme
- C. Låg
- D. Beholder til røgflis
- E. Grillrist
- F. Fedtbakke
- G. Temperaturreguleringsknap
- H. Håndtag
- I. Låsekant
- J. Strømskik
- K. Bremse
- L. Hjul
- M. Temperaturmåler
- N. Driftsindikatorlampe
- O. Strømindikatorlampe

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

### Følg altid grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger ved brug af elektriske apparater, herunder følgende:

1. Læs alle anvisninger omhyggeligt igennem.
2. Apparatet må kun tilsluttes til den netspænding, som er anført på typeskiltet.
3. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må indkapslingen, ledningen og stikket ikke nedsænkes i eller skylles med vand eller nogen anden form for væske.
4. Alle apparater skal holdes under opsyn, når de bruges i nærheden af børn.
5. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, før du fjerner eller monterer dele, og før du rengør det.
6. Undgå at berøre de bevægelige dele, når apparatet er i brug.
7. Hvis strømforsyningsledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller dennes autoriserede serviceteknikere eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer for brugerne og beskadigelse af enheden.
8. Brug ikke dele eller tilbehør, som ikke fulgte med apparatet. Det kan forårsage elektrisk stød eller skade på brugeren eller uoprettelig beskadigelse af apparatet.
9. Lad ikke ledningen hænge ned fra et bord, og lad den ikke komme i berøring med varme overflader.
10. Apparatet må ikke bruges til andet end den tilsigtede private brug.
11. Sluk for apparatet, inden du udskifter tilbehør eller berører de bevægelige dele.
12. Apparatet er beregnet til privat brug, og det kan sættes i en stikkontakt med vekselstrøm (normal beboelsesspænding). Der må ikke bruges andre stikkontakter.
13. Undgå at berøre varme overflader. Brug håndtagene eller knapperne.
14. Vær forsigtig, når du åbner låget, da der kan strømme varm damp ud, som kan forårsage forbrændinger.
15. Når du griller i længere tid, skal du kontrollere, at fedtet fra maden ikke løber over i drypbakken.

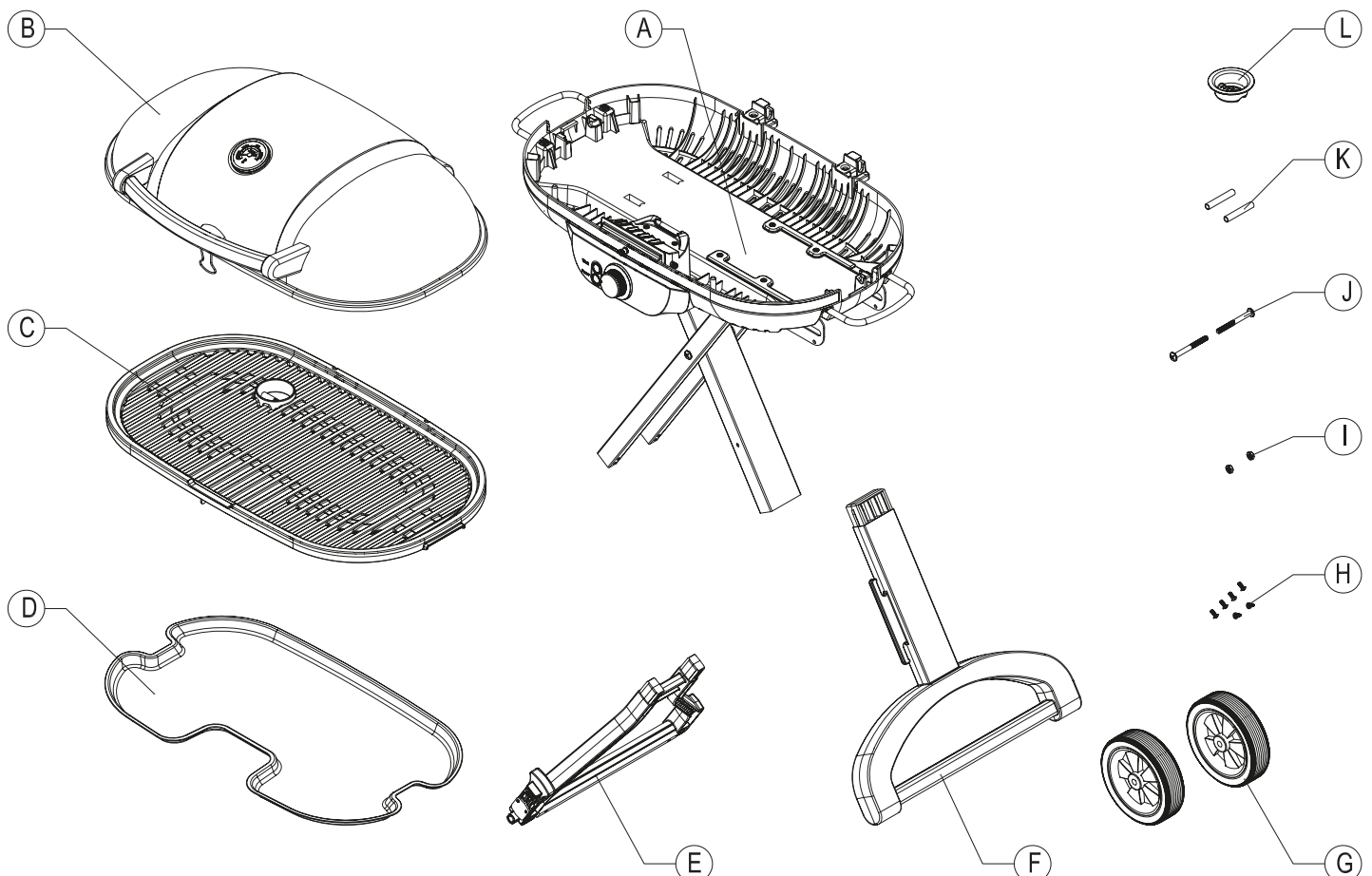
16. Vi anbefaler at gøre brug af en isoleret varmemåtte, når grillen bruges på underlag, som kan blive beskadiget af varme.
17. De overflader, man kan komme i berøring med, kan blive meget varme, når apparatet er i brug.
18. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
19. Apparatet må ikke nedsænkes helt eller delvist i vand i forbindelse med rengøringen.
20. Brug kun det dertil beregnede stik, som fabrikanten har leveret.
21. Apparatet er udelukkende beregnet til privat brug.
22. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af børn eller andre personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, som forhindrer, at de kan bruge det på sikker vis, medmindre de får hjælp eller er under opsyn. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

**ADVARSEL: Dette apparat må ikke bruges med kul eller andet brændstof!**

**ADVARSEL: Saml alle delene i pakken, inden du tager produktet i brug!**

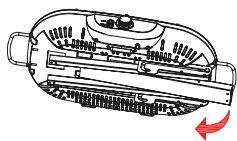
### LEVERINGSOMFANG:

- A. Hoveddel (1 stk.)
- B. Låg (1 stk.)
- C. Grillrist (1 stk.)
- D. Fedtbakke (1 stk.)
- E. Hjulholder (1 stk.)
- F. Håndtag (1 stk.)
- G. Hjul (2 stk.)
- H. Selvskærende skrue St4.2x10 (6 stk.)
- I. Møtrik M6 (2 stk.)
- J. Skrue M6x60 (2 stk.)
- K. Stålrør (2 stk.)
- L. Beholder til røgflis (1 stk.)

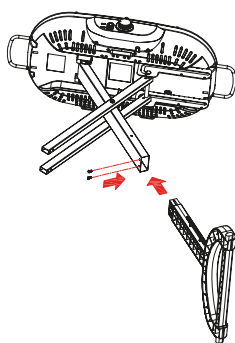


## SAMLING OG BRUG

### Samling af grillen:

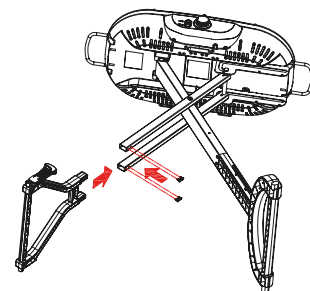


1.1 Tag hoveddelen (A) ud, og vend den på hovedet, så du kan komme til det firkantede rør.



2.1 Tag håndtaget (F) ud, og sæt det ind i det store firkantede rør.

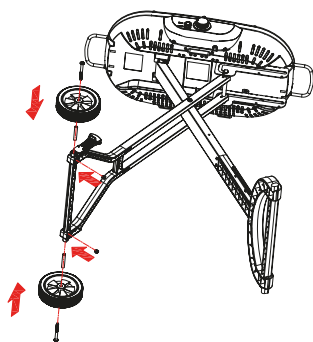
2.2 Tag de to selvskærende skruer (H) ud, og skru håndtaget (F) fast i det firkantede rør.



3.1 Tag hjulholderen (E) ud, og sæt den ind i det lille firkantede rør.

3.2 Brug fire selvskærende skruer (H) til at skru den fast i det lille firkantede rør.

DK



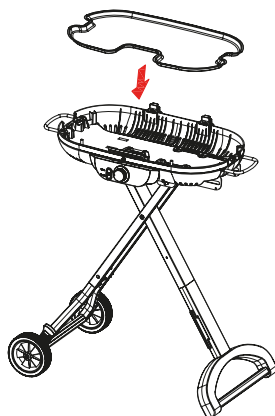
4.1 Tag et stålrør (K) ud, og indsæt det i den ene side af hjulholderen (E).

4.2 Tag et hjul (G) ud, og indsæt det i stålrøret (K).

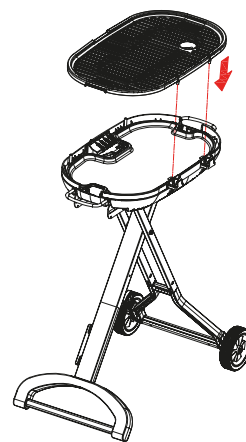
4.3 Tag en M6-møtrik (I) ud, og anbring den i rillen på hjulholderen (E).

4.4 Tag en M6x60-skruer (J) ud, før den igennem stålrøret (K), og skru den fast med M6-møtrikken (I).

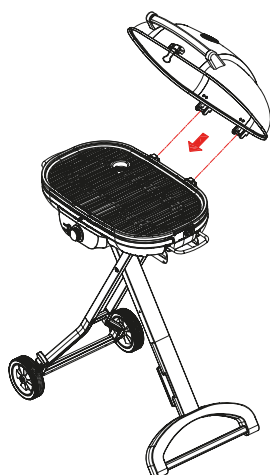
4.5 Gentag trin 4.1 til 4.4, og monter hjulet (G) på den anden side.



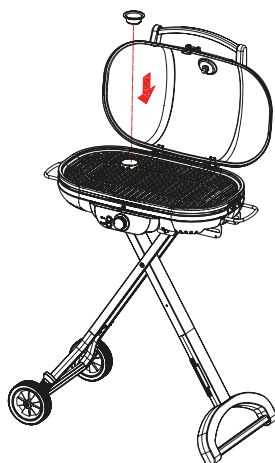
5.1 Tag fedtbakken (D) ud, og anbring den på hoveddelen (A).



6.1 Tag grillristen (C) ud, ret grillpladens fastgørelsesanordninger ind efter metalhullerne i hoveddelen (A), og anbring derefter grilldelen på hoveddelen (A).



7.1 Tag låget (B) ud, ret stangen i midten af låget ind efter placeringshullet i hoveddelen (A), og indsæt låget i hoveddelen (A).



8.1 Tag beholderen til røgflis (L) ud, og anbring den i fordybningen i grillristen (C).



9.1 Hold fast i lågets (B) håndtag, derefter kan du dreje låget på grillristen (C).

9.2 Monteringen er afsluttet.

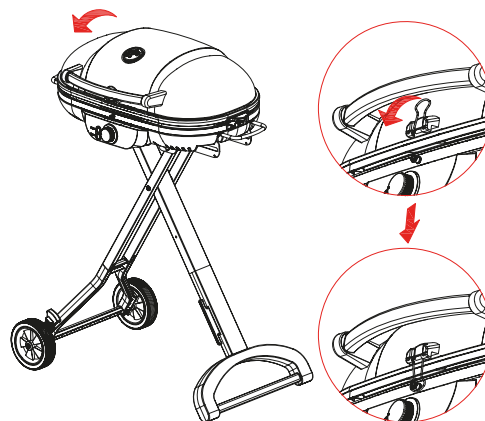


## Opbevaring og brug:

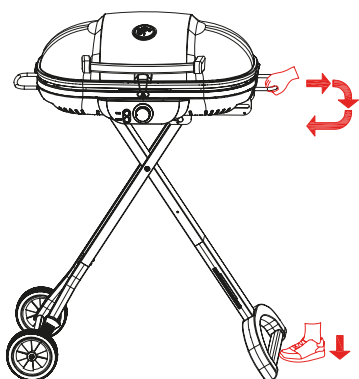
Rengør fedtbakken, inden grillen stilles væk.



1.1 Luk låget.

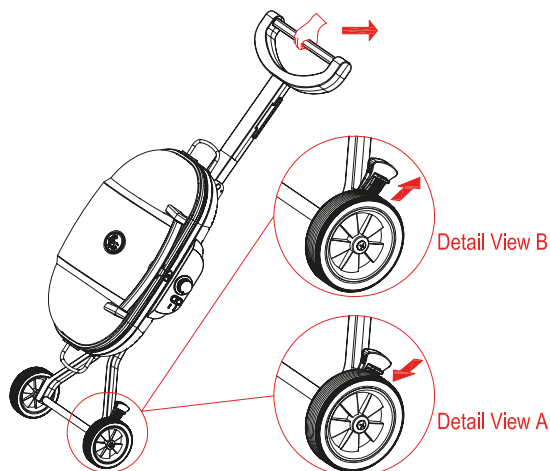


2.1 Lås låget fast på hoveddelen.



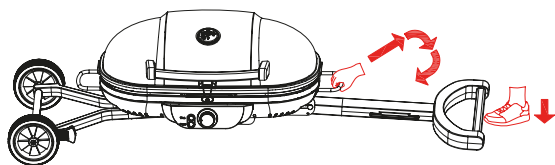
3.1 Hold håndtaget nede med foden.

3.2 Tag fat i metalhåndtaget på hoveddelen, og træk apparatet hen mod kroppen, til det ikke kan komme længere, og lad derefter apparatet sænke sig ned. Skub til slut apparatet til enden af styreskinne med håndkraft. Nu er apparatet klappet helt sammen.



4.1 Hold fast i håndtaget, når du flytter apparatet.

4.2 Når apparatet skal stilles væk, skal du trykke bremsen ned og låse hjulet, som vist i figur A. Når du vil flytte apparatet, skal du trække op i bremsen, som vist i figur B.



5.1 Når du vil stille apparatet op igen, skal du først holde håndtaget fast med foden. Tag derefter fat i metalhåndtaget på hoveddelen, træk hårdt op i apparatet, når det når enden på styreskinne, lad apparatets egen vægt bevæge det lidt ned, og tryk derefter forsigtigt på apparatet, indtil det er anbragt for enden af styreskinne.

## Varmejustering

- 5 - 210°C
- 4 - 190°C
- 3 - 160°C
- 2 - 120°C
- 1 - 80°C

## TIPS TIL GRILLNING

Læs nedenstående tips, inden du går i gang med at grille:

- Forvarm grillen, indtil temperaturindikatorlampen slår fra ("SLUKKET"), inden du begynder at grille.
- De bedste resultater opnås ved at forkoge madvarer såsom spareribs eller friske pølser delvist, inden de kommes på grillen. Hvis du ikke gør det, bliver ydersiden af kødet muligvis for mørk, selvom det stadigvæk er råt indeni.
- For at holde grillristen ren anbefaler vi, at du smører den ind med lidt vegetabilsk olie, inden du begynder at grille.
- Vær forsigtig, når du griller mad, som kan indeholde fedt, f.eks. oksekød, kylling, pølser og svinekød. Fedtet kan sprøjte.
- Grillspyd bør vendes hyppigt, og du bør pensle maden med marinade, indtil maden er tilberedt sådan, som du gerne vil have det. Du kan opnå en mere jævn tilberedning af maden ved at sikre, at der er plads mellem madvarerne, når du griller dem.
- Du bør kun bruge grillen uafbrudt i maksimalt 30–45 minutter.
- Hvis du bruger låget, mens du tilbereder maden, skal du være forsigtig, når du åbner låget, fordi varm damp kan have samlet sig inden i og strømme hurtigt ud.
- Tilføj røgesmuld eller -flis til røgeflis-koppen for at opnå en røgaroma i din grillede mad.

Tilberedningsoversigt: Denne tilberedningsoversigt er kun vejledende.

MAD, TEMPERATUR, CA. TID

Bøffer 200 °C 10–15 minutter

Kyllingefileter 200 °C 20–30 minutter

Svinekoteletter 165 °C 15–20 minutter

Burgere 190 °C 10–15 minutter

Hotdogs 165 °C 10–15 minutter

Pølser 175 °C 5–10 minutter

Fiskefileter 165 °C 10–15 minutter

Bacon 165 °C 10–12 minutter

Grøntsager 165 °C 10–15 minutter

Pandekager 165 °C 5–10 minutter

## RENGØRINGSVEJLEDNING

1. Træk stikket ud af stikkontakten, og kobl derefter ledningen og stikket fra apparatet.
2. Lad apparatet køle helt ned.
3. Tør grillen og låget af med en svamp eller en karklud og varmt sæbevand.
4. Tør den omhyggeligt for at fjerne eventuelle sæberester.
5. Træk altid stikket ud af stikkontakten, og lad grillen køle af, inden du rengør den.
6. Brug ikke skurende rengøringsmidler eller skuresvampe.
7. Tøm drypbakken efter hver brug, så den ikke løber over.
8. Vær forsigtig, når du rengør den udtagelige drypbakke. Vent altid, til fedtet er kølet af, og bortskaf det derefter på korrekt vis.
9. Termostaten og strømforsyningsledningen må ikke kommes i opvaskemaskinen.
10. Stikket, ledningen og betjeningsknapperne må aldrig ned-sænkes i væske.
11. Grillen må ikke sættes i blød i vand.
12. Drypbakken må IKKE berøres eller bevæges, når grillen er i brug. Den kan blive meget VARM, når du griller, og den kan forårsage forbrændinger.
13. Frakobl strømforsyningsledningen, inden du rengør apparatet, og tør udtaget på apparatet, inden du tager det i brug igen.

## Anvisninger vedrørende miljøbeskyttelse

Produktet må ikke bortskaffes med husholdningsaffaldet, når det er udtjent. Det skal afleveres på en genbrugsplads med henblik på genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Symbolet på produktet, i brugsanvisningen eller på emballagen informerer om bortskaffelsesmåden.

Materialerne kan genbruges, som nævnt på mærkningen. Ved at genbruge, genvinde eller på anden måde genanvende brugte apparater gør du et vigtigt bidrag til beskyttelse af miljøet.

Kontakt de lokale myndigheder for oplysninger om en autoriseret genbrugsplads.

## NO

Gratulerer med kjøpet av et Mustang-produkt! Mustang-serien med grillprodukter er designet for å tilberede velsmakende mat. Produktserien vår inkluderer et bredt utvalg av grill- og matlagingsutrustning. Bli kjent med hele produksjonsutvalget vårt på nettet ved å gå til [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) eller besøke din nærmeste autoriserte Mustang-forhandler. Vi forbedrer Mustang-produktserien og relaterte produkter kontinuerlig. Tilbakemeldinger fra brukere spiller en viktig rolle i å sikre kvalitet i produktutviklingen vår. Vi vil gjerne motta din tilbakemelding på produktene på e-postadressen vår: [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Les nøye gjennom bruksanvisningen for å få mest mulig ut av enheten. Regelmessig rengjøring og vedlikehold av produktet vil forlenge levetiden og holde det sikkert. Mustang-produktserien inkluderer også passende rengjøringsmidler og børster for å rengjøre grillen.

Mer informasjon er tilgjengelig på: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

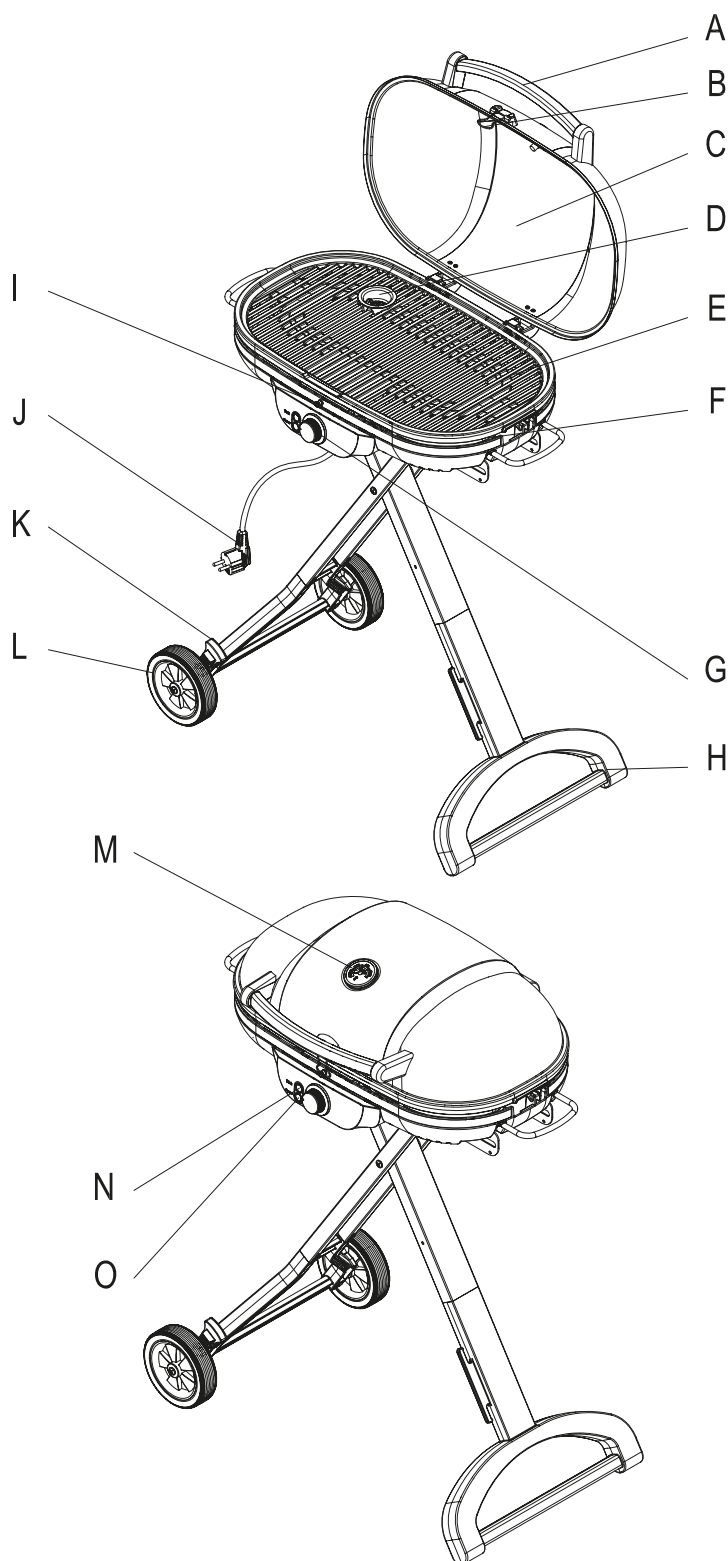
**For din egen sikkerhet, les disse instruksjonene nøye før du bruker apparatene.**

Modell: 622621

Merkespenning: 220-240 V~

Merkefrekvens: 50/60 Hz

Merkeeffekt: 2300 W



### Plassering av deler og kontroll

- A. Lokkhåndtak
- B. Låsehake
- C. Lokk
- D. Røykfliskopp
- E. Grillplate
- F. Fettbrett
- G. Temperaturkontrollknott
- H. Håndtak
- I. Låsekolonne
- J. Strømplugg
- K. Bremsblokk
- L. Hjul
- M. Temperaturmåler
- N. Arbeidsindikatorlampe
- O. Strømindikatorlampe

## VIKTIGE SIKKERHETSFORSKRIFTER

Når du bruker elektriske apparater, bør grunnleggende sikkerhetstiltak alltid følges, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjoner nøye.
2. Dette apparatet må kun kobles til samme nettspenning som vist på typeskiltet.
3. For å beskytte mot fare for elektrisk støt, ikke dypp eller skyll huset, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
4. Nøye tilsyn er nødvendig når et apparat brukes i nærheten av barn.
5. Koble fra stikkkontakten når den ikke er i bruk, før du installerer eller fjerner deler og før rengjøring.
6. Ikke berør noen bevegelige deler mens apparatet er i drift.
7. Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes av produsenten, dens autoriserte servicerepresentant eller annen kvalifisert person for å unngå fare for brukere og skade på enheten.
8. Ikke bruk tilbehør eller tilbehør som ikke ble levert med apparatet. Dette kan føre til elektrisk støt eller skade på brukeren eller permanent skade på apparatet.
9. Ikke la ledningen henge over kanten av et bord eller benk eller ta på varme overflater.
10. Ikke bruk apparatet til noe annet enn tiltenkt husholdningsbruk.
11. Slå av apparatet før du bytter tilbehør eller berører deler som beveger seg under bruk.
12. Dette apparatet er kun til husholdningsbruk og kan kobles til en hvilken som helst stikkontakt (vanlig husholdningsstrøm). Ikke bruk noe annet elektrisk uttak.
13. Ikke berør varme overflater! Bruk håndtakene eller knottene.
14. Vær forsiktig med å åpne lokket, da varm damp kan slippe ut og forårsake brannskader.
15. Når du steker over lengre tid, pass på at fett fra maten ikke renner over fra dryppbrettet.
16. Vi anbefaler å bruke en isolert varmepute for beskyttelse når du bruker denne grillen på overflater som kan bli skadet av

varme.

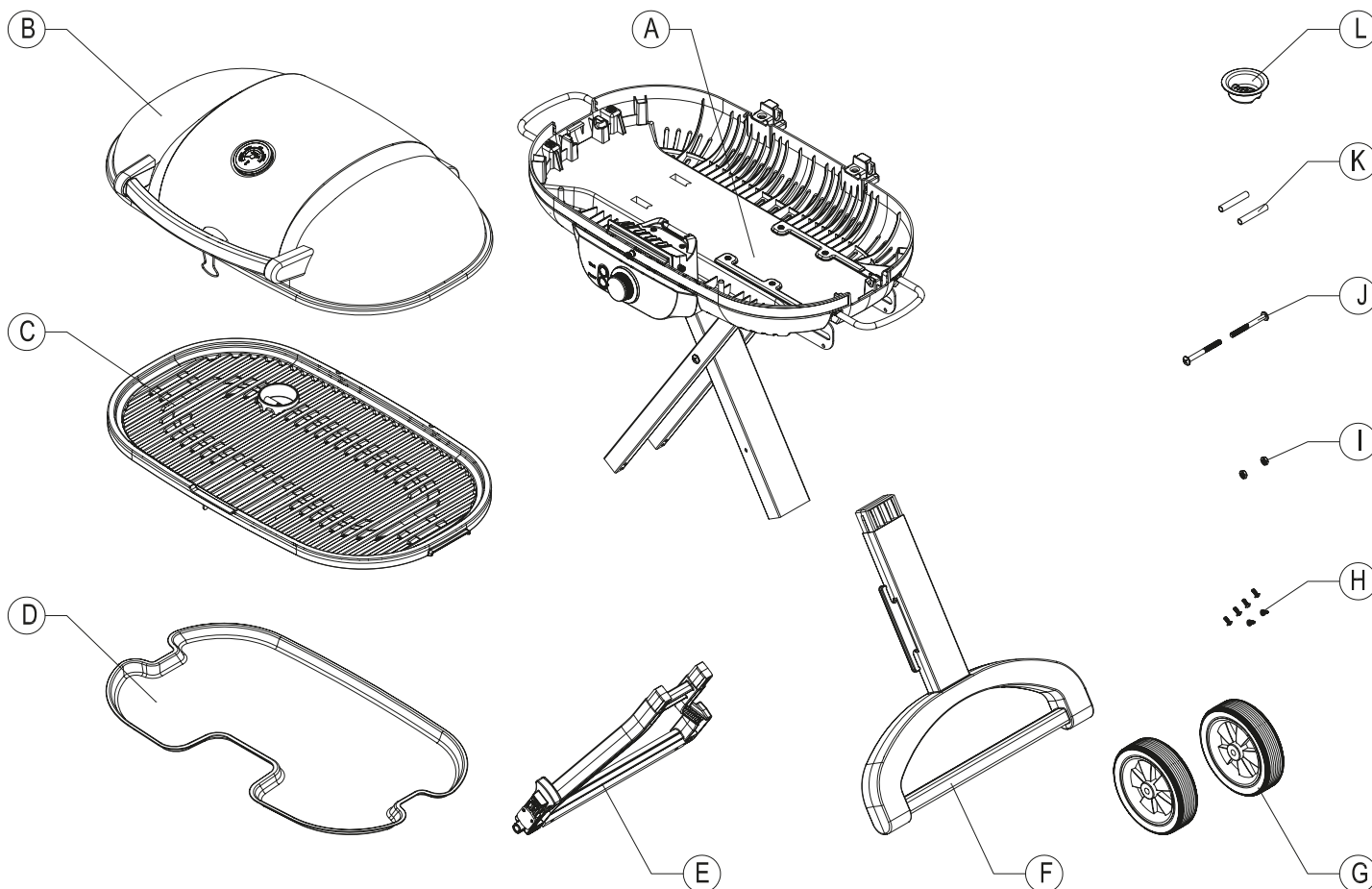
17. Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i drift.
18. Apparatet er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
19. Apparatet kan ikke helt eller delvis nedsenkes i vann for rengjøring.
20. Bruk kun den riktige kontakten som er levert av produsenten.
21. Apparatet er kun til privat bruk.
22. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av barn eller andre personer uten hjelp eller tilsyn dersom deres fysiske, sensoriske eller mentale evner hindrer dem i å bruke det trygt. Barn bør ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

**ADVARSEL: Kull eller lignende brennbart drivstoff må ikke brukes med dette apparatet!**

**ADVARSEL: Sett sammen alle delene i pakken før du bruker produktet!**

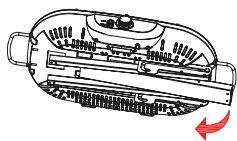
## PAKKESPEKIFIKASJONER:

- A. Enhetshus (x 1)
- B. Lokk (x 1)
- C. Grillplate (x 1)
- D. Fettbrett (x 1)
- E. Hjulbrakett (x 1)
- F. Håndtak (x 1)
- G. Hjul (x 2)
- H. Selvgjengende skrue St4,2x10 (x 6)
- I. Mutter M6 (x 2)
- J. Skrue M6x60 (x 2)
- K. Stålrør (x 2)
- L. Røykfliskopp (x 1)

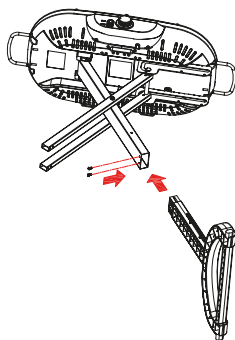


## MONTERING OG BRUK

### Montere grillen:

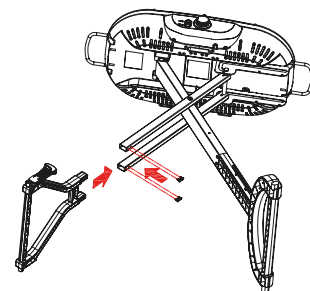


1.1 Ta ut enhetshuset (A), og vend det, så kan du få tak i det firkantede røret.



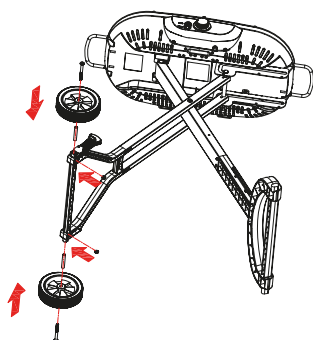
2.1 Ta ut håndtaket (F), sett det inn i det store firkantrøret.

2.2 Ta ut to selvgjengende skruer (H) og lås håndtaket (F) på firkantrøret.



3.1 Ta ut hjulbraketten (E) og sett den inn i det lille firkantrøret.

3.2 Bruk fire selvgjengende skruer (H) og lås den på det lille firkantrøret.



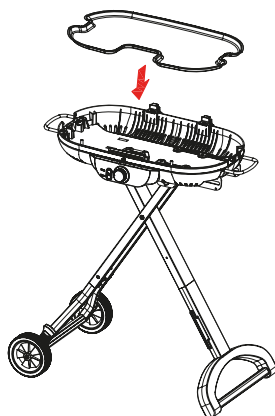
4.1 Ta ut et stålrør (K), sett det inn i den ene siden av hjulbraketten (E).

4.2 Ta ut et hjul (H) og installer det i stålrøret (K).

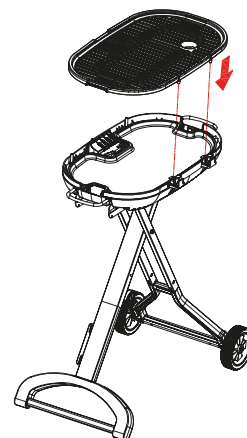
4.3 Ta en M6-mutter (I) og sett den inn i sporet på hjulbraketten (E).

4.4 Ta en annen M6\*60 skrue (J), la den krysse stålrøret (K) og lås den med M6(I)-mutter.

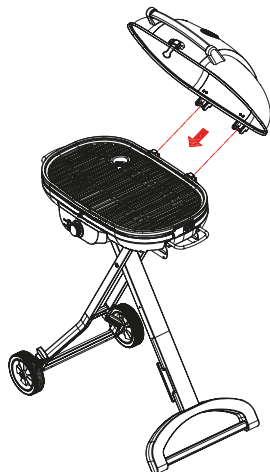
4.5 Gjenta trinn 4.1-4.4 og installer det andre sidehullet (G).



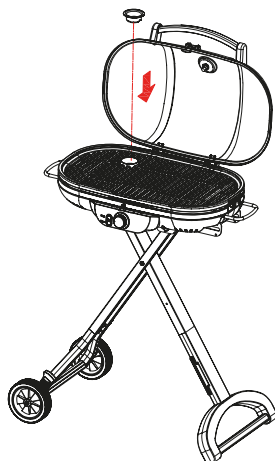
5.1 Ta ut fettbrettet (D) og sett det på enhetshuset (A).



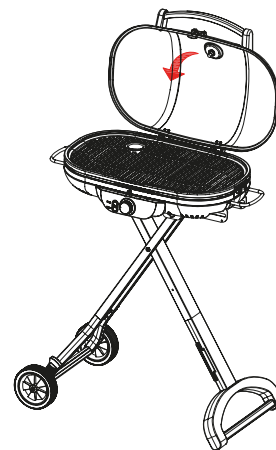
6.1 Ta ut grillplaten (C), juster registreringsmasten til grillplaten mot metallhulene på enhetshuset (A), og sett deretter grillplaten på enhetshuset (A).



7.1 Ta ut lokket (B), juster stangen i midten av lokket til plasseringssporet på enhetshuset (A) og sett lokket inn i enhetshuset (A).



8.1 Ta ut røykflisoppen (L) og sett den inn i sporet på grillplaten (C).



9.1 Hold i håndtaket på lokket (B), så kan du snu lokket på grillplaten (C).

9.2 Installasjonen er fullført.

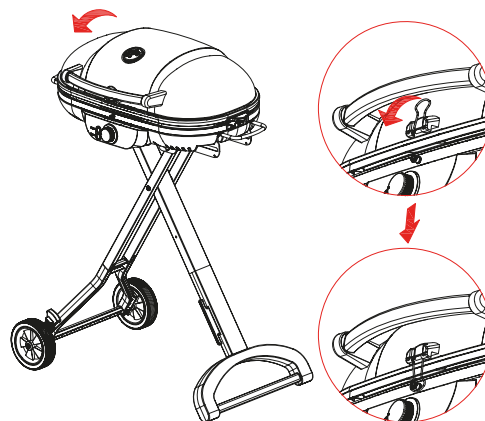


## Oppbevaring og bruk:

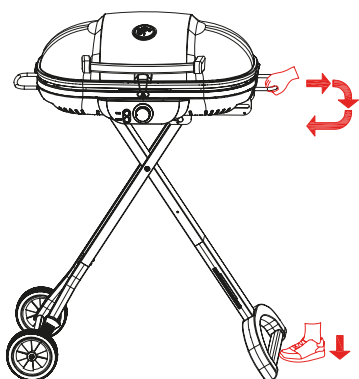
Rengjør fettbrettet før du legger grillen til oppbevaring.



1.1 Lukk lokket.

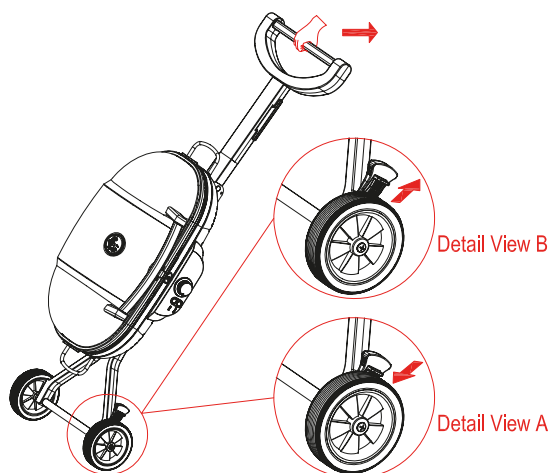


2.1 Lås lokket på enhetshusets sylinder.



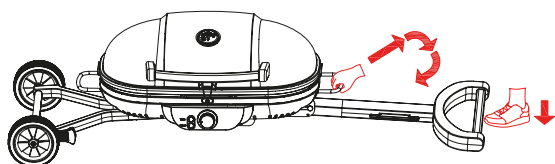
3.1 Fest håndtaket med foten.

3.2 Grip metallhåndtaket på enhetshuset og trekk produktet mot kroppen din først til enden, deretter la produktet selv falle ned. Til slutt skyver du produktet til enden av styreskinnen for hånd. Nå er produktet brettet flatt.



4.1 Hold i håndtaket for å flytte produktet.

4.2 For å oppbevare produktet, trykk på bremseklossen og lås hjulet som vist på bilde A. Når du ønsker å flytte produktet, løft bremseklossen som vist på bilde B.



5.1 Når du ønsker å sette produktene tilbake i stående tilstand, må du først bruke føttene dine for å feste håndtaket. Ta tak i metallhåndtaket på enhetshuset. Trekk produktet kraftig oppover til du når enden av styreskinnen. La produktets egen vekt hjelpe det å gli nedover en seksjon, og skyv så forsiktig til produktet er posisjonert ved enden av skinnen.

## Varmejustering

5 - 210°C

4 - 190°C

3 - 160°C

2 - 120°C

1 - 80°C

## GRILLINGSTIPS

Les følgende tips før grilling:

- Forvarm grilloverflaten til temperaturindikatorlampen slukkes («AV») før grilling.
- For best resultat, delvis forstek mat som ribbe eller ferske pølser før grilling. Hvis dette ikke er gjort, kan du oversteke utsiden av kjøttet mens innsiden fortsatt er rå.
- For å opprettholde en ren stekeflate, anbefaler vi å pensle litt vegetabilsk olje på stekeflaten før matlaging.
- Vær forsiktig når du griller mat som kan inneholde fett, for eksempel biff, kylling, pølser og svinekjøtt. Fettet kan sprute.
- For kebab, vend ofte og pensle med marinade til maten er tilberedt slik du ønsker det. Ved å etterlate mellomrom mellom matvarene på grillen, kan man oppnå en jevnere steking.
- Du bør kun bruke grillen kontinuerlig i maksimalt 30–45 minutter.
- Hvis du bruker lokket mens du lager mat, vær forsiktig når du åpner lokket, fordi varm damp kan ha samlet seg inne i ovnen og kan slippe ut raskt.
- Ved å tilsette røykstøv eller chips i røykflis-koppen, kan røyk-maker tilsettes grillmaten.

Grillingsdiagram: Dette stekeskjemaet er kun for referanse.

MAT, TEMPERATUR, CA. KLOKKESLETT

Oksebiff 200 °C 10–15 minutter

Kyllingbryst 200 °C 20–30 minutter

Svinekoteletter 165 °C 15–20 minutter

Hamburgere 190 °C 10–15 minutter

Pølser 165 °C 10–15 minutter

Pølser 175 °C 5–10 minutter

Fiskefilet 165 °C 10–15 minutter

Bacon 165 °C 10–12 minutter

Grønnsaker 165 °C 10–15 minutter

Pannekaker 165 °C 5–10 minutter

## RENGJØRINGSINSTRUKSJONER

1. Koble støpselet fra stikkontakten, og fjern deretter strømkabelkontakten sammen med strømledningen fra apparatet.
2. La enheten avkjøles helt.
3. Tørk av grillpannen og lokket med varmt såpevann med en svamp eller oppvaskklut.
4. Tørk den grundig for å fjerne såperester.
5. Trekk alltid ut støpselet til grillen og la den avkjøles før du begynner å rengjøre den.
6. Ikke bruk skuremidler eller skuresvamp.
7. Tøm oljedryppbrettet etter hver bruk for å hindre at det renner over.
8. Vær forsiktig når du rengjør det avtakbare oljedryppbrettet. Vent alltid til oljen er avkjølt og kast oljen på riktig måte.
9. Ikke legg termostatkontrollen eller strømledningen i oppvaskmaskinen.
10. Senk aldri ledningen, støpselet eller kontrollknappene i væske.
11. Ikke bløtlegg grillen i vann.
12. Når du bruker grillen, IKKE ta på eller håndtere oljedryppbrettet. Det kan bli veldig VARMT under stekeprosessen og kan forårsake brannskader.
13. Fjern strømkabelkontakten før du rengjør apparatet og tørk apparatinntaket før du bruker apparatet igjen.

## Instruksjoner om miljøvern

Ikke kast dette produktet sammen med vanlig husholdningsavfall når det har nådd slutten av sin levetid. Lever det heller til et mottak for resirkulering av elektriske og elektroniske enheter. Symbolet på produktet, bruksanvisningen eller emballa-

sjen vil fortelle deg om metodene for avhending.

Materialene er resirkulerbare som nevnt i merkingen. Ved resirkulering, materialgjenvinning eller andre former for gjenbruk av gamle apparater, gir du et viktig bidrag til å beskytte miljøet vårt.

Sjekk med din lokale myndighet for autoriserte plasser for avfallshåndtering.

## ET

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

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

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

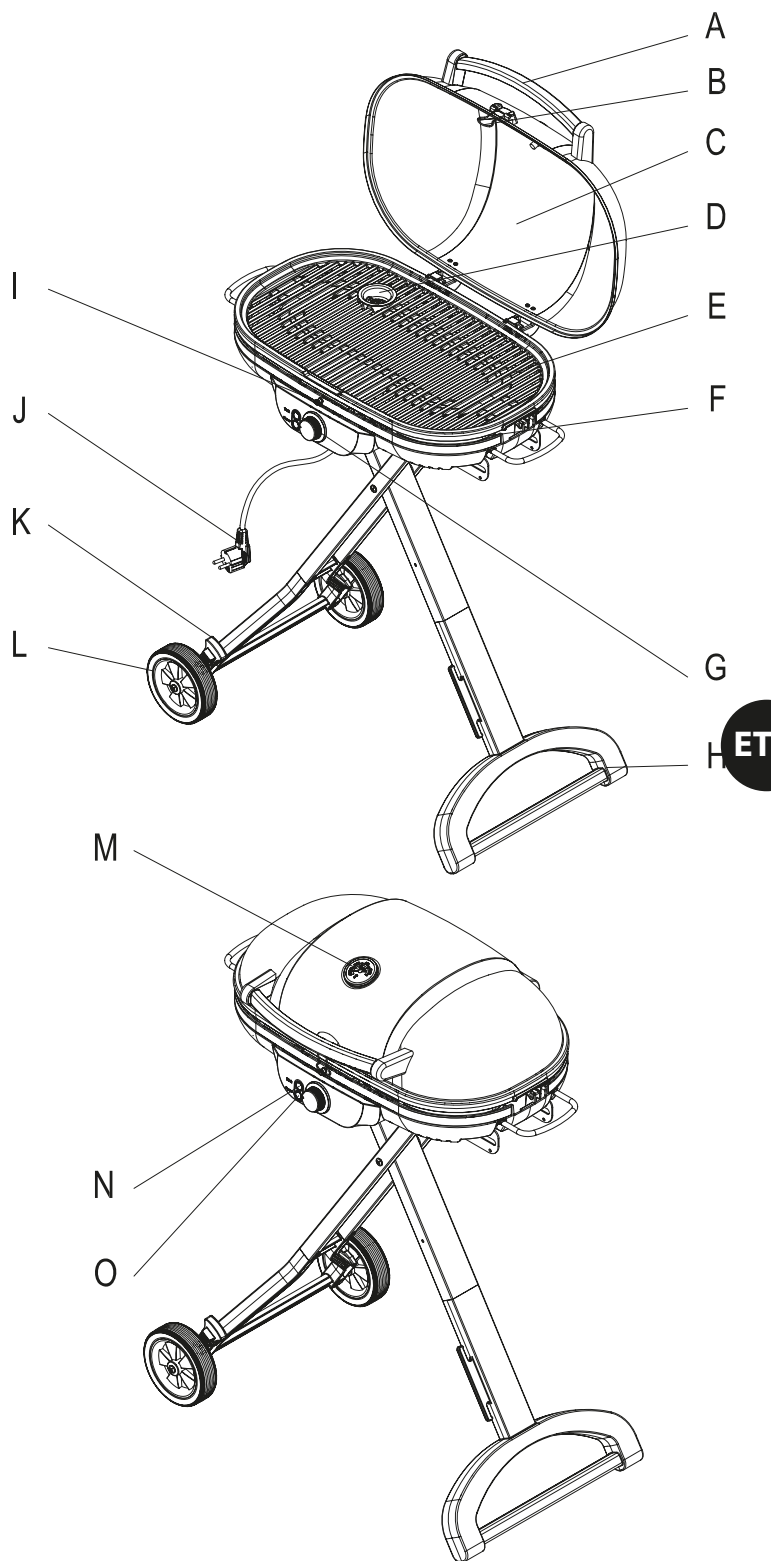
**Ohutuse tagamiseks lugege enne seadme kasutamist hoolikalt kasutusjuhendit.**

Mudel: 622621

Nimipinge: 220–240 V ~

Nimisagedus: 50/60 Hz

Nimivõimsus: 2300 W



### Osade ja juhtseadiste asukoht

- A. Kaane käepide
- B. Lukukeel
- C. Kaas
- D. Suitsutuslaastude tops
- E. Grillplaat
- F. Rasvakogumispann
- G. Temperatuuri reguleerimisnupp
- H. Käepide
- I. Lukukorpus
- J. Toitepistik
- K. Piduriklots
- L. Ratas
- M. Temperatuurinäidik
- N. Töötamise märgutuli
- O. Toite märgutuli

## TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

### Elektriseadmete kasutamisel tuleb täita elementaarseid ohutusnõudeid:

1. Lugege kõik juhised hoolikalt läbi.
2. Käesolevat seadet tohib lülitada ainult andmesildil näidatud pingega vooluvõrku.
3. Elektrilöögi vältimiseks on keelatud seadme korpuse, juhtme või pistiku kokkupuude vee või muu vedelikuga.
4. Väga tähelepanelik tuleb olla seadme kasutamisel laste läheduses.
5. Seadme mittekasutamisel, osade paigaldamisel või eemaldamisel või puhastamisel peab see olema vooluvõrgust lahutatud.
6. Ärge puudutage seadme töö ajal selle liikuvaid osi.
7. Toitejuhtme vigastuse korral tohib seda kasutaja vigastuste ja seadme rikke vältimiseks vahetada ainult tootja või volitatud hooldustehnik või vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.
8. Ärge kasutage lisaseadmeid, mida pole tarnitud koos grilliga. See võib põhjustada elektrilööki või vigastusi kasutajale või seadme püsivat riket.
9. Juhe ei tohi rippuda üle lauaserva või kokku puutuda kuumade pindadega.
10. Keelatud on seadme kasutamine muuks kui ettenähtud eesmärgil.
11. Enne lisavarustuse vahetamist või liikuvate osade puudutamist lülitage seade välja.
12. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks ainult koduses majapidamises ja seda tohib lülitada ainult tavalisse vahelduvvooluvõrku. Ärge kasutage seadet muudes vooluvõrkudes.
13. Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe.
14. Grillikaane avamisel olge ettevaatlik, sest kuum aur võib põhjustada põletusi.
15. Pikemaajalisel küpsetamisel jälgige, et lihast eralduv rasv rapannist üle ei ajaks.
16. Grilli kasutamisel kuumakartlikel pindadel soovitage grilli

alla asetada kuumakindel alus.

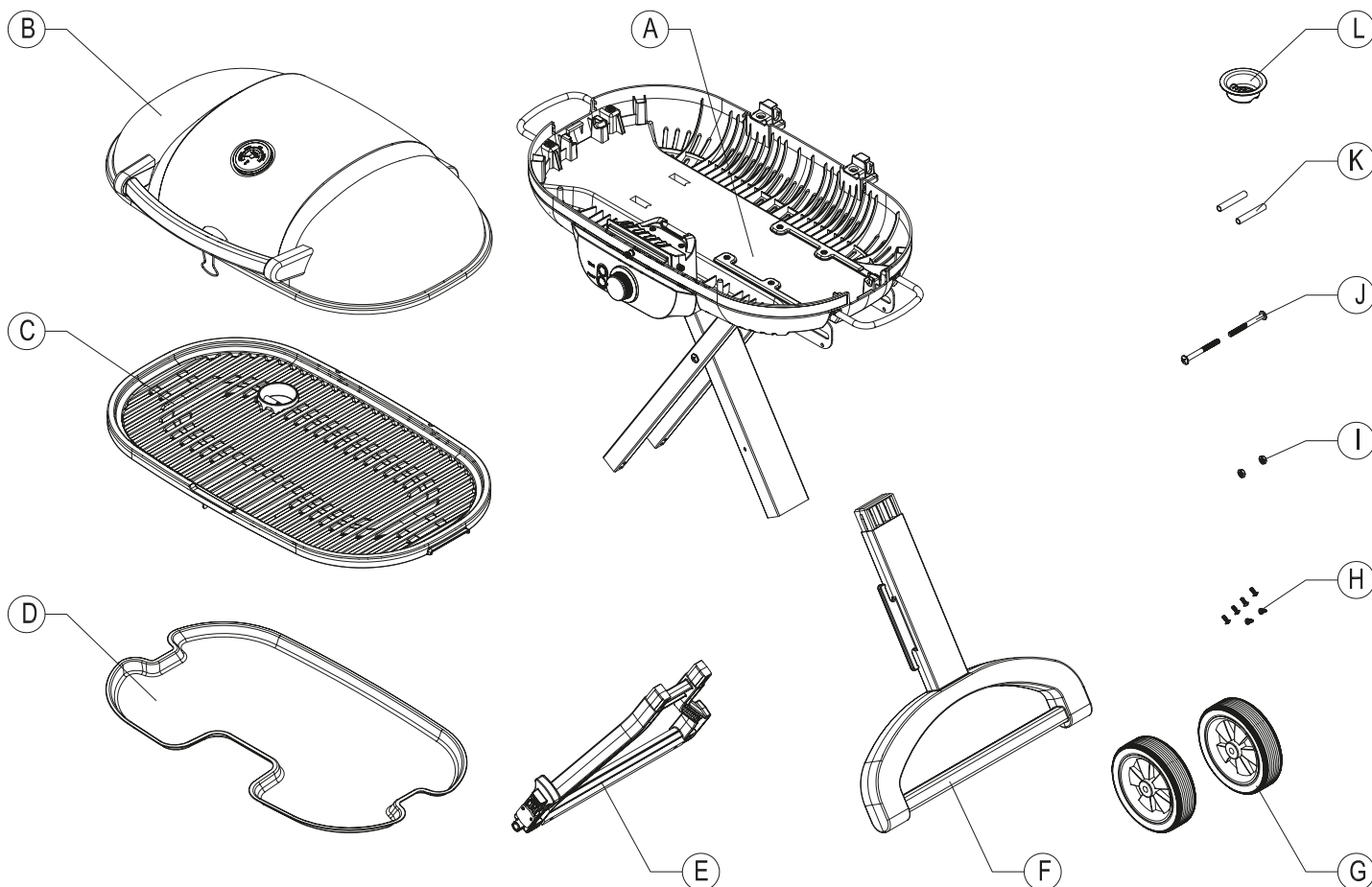
17. Grilli välispinnad võivad grilli töötamisel kuumeneda.
18. Grill ei ole mõeldud kasutamiseks koos väliste taimerite või kaugjuhtimissüsteemidega.
19. Seadet ei tohi asetada puhastamiseks vette ei täielikult ega osaliselt.
20. Kasutage ainult tootja poolt tarnitud ühendusosa.
21. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises.
22. Käesolev seade ei ole mõeldud juhendamiseteta ja järelevalveta kasutamiseks laste või piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega, kogemuste või teadmisteta inimeste poolt, kui pole kindel, et nad suudavad seda ohutult kasutada. Laste puhul peab jälgima, et nad ei mängiks seadmega.

**HOIATUS! Selles seadmes ei tohi kasutada sütt ega muid põlevkütuseid.**

**HOIATUS! Enne toote kasutamist pange kõik pakendis olevad osad kokku.**

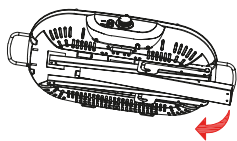
### TARNEKOMPLEKT

- A. Seadme korpus (1 tk)
- B. Kaas (1 tk)
- C. Grilliplaat (1 tk)
- D. Rasvakogumispänn (1 tk)
- E. Rattakronstein (1 tk)
- F. Käepide (1 tk)
- G. Ratas (2 tk)
- H. Isekeermestav kruvi ST4,2 × 10 (6 tk)
- I. Mutter M6 (2 tk)
- J. Kruvi M6 × 60 (2 tk)
- K. Terastoru (2 tk)
- L. Suitsutuslaastude tops (1 tk)

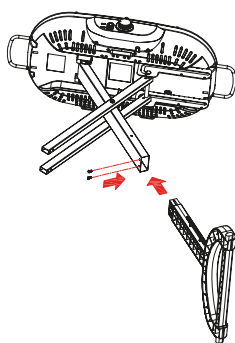


## KOKKUPANEK JA KASUTAMINE

### Grilli kokkupanek

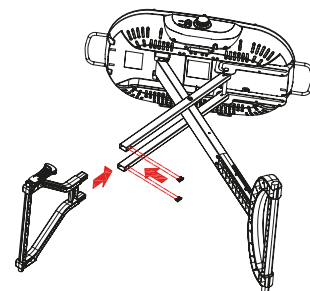


1.1 Võtke seadme korpus (A) ja keerake see ümber, et kandiline toru välja tõmata.



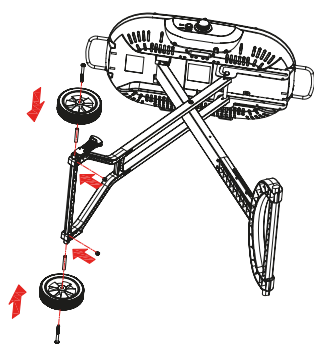
2.1 Võtke käepide (F) ja lükake see suure kandilise toru otsa.

2.2 Võtke kaks isekeermestavat kruvi (H) ja kinnitage käepide (F) kandilise toru külge.



3.1 Võtke rattakronstein (E) ja lükake see väikse kandilise toru otsa.

3.2 Kasutage nelja isekeermestavat kruvi (H) ja kinnitage see väikese kandilise toru külge.



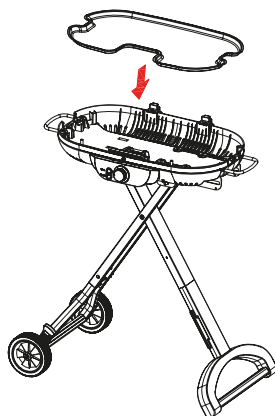
4.1 Võtke terastoru (K) ja lükake see rattakronsteini (E) ühelt poolt kohale.

4.2 Võtke ratas (H) ja paigaldage see terastoru külge (K).

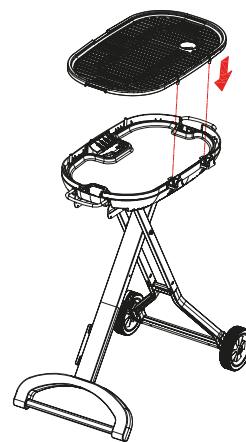
4.3 Võtke M6 mutter (I) ja asetage see rattakronsteini (E) soonde.

4.4 Võtke veel üks M6 x 60 kruvi (J), lükake see läbi terastoru (K) ja kinnitage M6 mutriga (I).

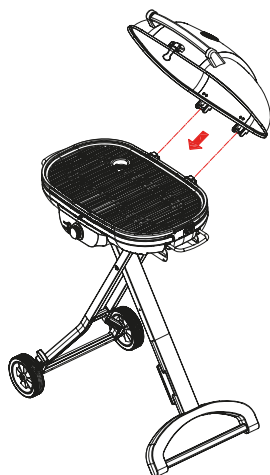
4.5 Korrake samme 4.1–4.4 ja paigaldage ka teise poole ratas (G).



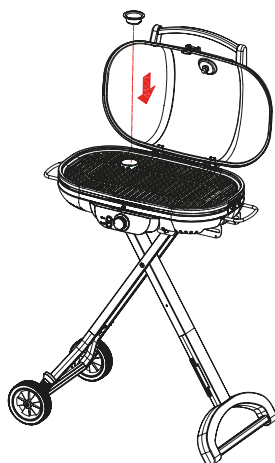
5.1 Võtke rasvakogumispann (D) ja asetage see seadme korpusele (A).



6.1 Võtke grillplaat (C), seadke grillplaadi kinnitusosad seadme korpuse (A) metallist aukudega kohakuti ja seejärel asetage grillplaat seadme korpusele (A).



7.1 Võtke kaas (B), seadke kaane keskel olev varras seadme korpuse (A) kinnitusavaga kohakuti ja paigaldage kaas seadme korpuse (A) külge.



8.1 Võtke suitsutuslaastude tops (L) ja asetage see grillplaadi (C) soonde.



9.1 Võtke kaane (B) käepidemest ja pöörake kaas grillplaadi (C) peale.

9.2 Kokkupanek on lõpetatud.

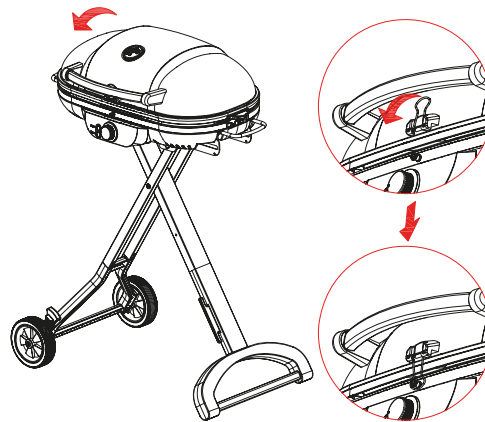


## Hoiustamine ja kasutamine

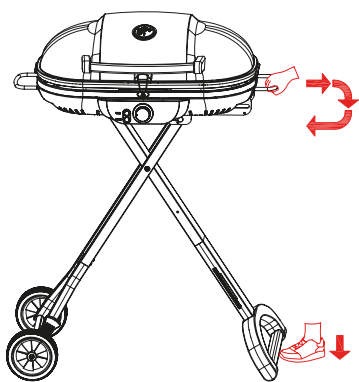
Enne grilli hoiustamist puhastage rasvakogumispann.



1.1 Sulgege kaas.

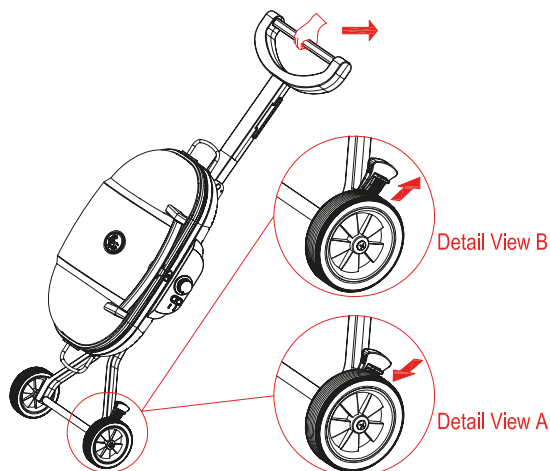


2.1 Lukustage kaas seadme korpuse külge.



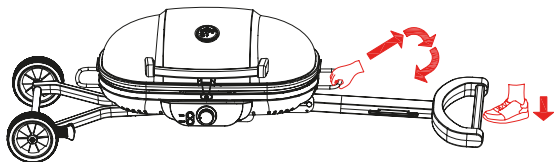
3.1 Asetage jalg käepidemele.

3.2 Haarake seadme korpuse metallkäepidemest ja tõmmake toodet enda poole, seejärel vajutage, et see alla vajuks. Viimaks lükake toode käsitsi juhtsiini lõppu. Nüüd on toode kokku pandud.



4.1 Toote liigutamiseks võtke käepidemest kinni.

4.2 Toote hoiustamiseks tuleb vajutada piduriklotsi ja lukustada ratas, nagu on näidatud joonisel A. Kui soovite toodet liigutada, tõmmake piduriklots üles, nagu on näidatud joonisel B.



5.1 Kui soovite toote tagasi püstisesse asendisse seada, peate kõigepealt vajutama jalaga käepidet. Seejärel haarake seadme korpuse metallkäepidemest, tõmmake toodet tugevalt ülespoole, kuni see jõuab juhtsiini lõppu. Vajutage tootele ja lükake seda ettevaatlikult, kuni see jõuab juhtsiini lõppu.

## Kuumuse reguleerimine

5 - 210°C

4 - 190°C

3 - 160°C

2 - 120°C

1 - 80°C

## GRILLIMISNÕUANDEID

Enne grillimist lugege läbi järgmised nõuanded:

- Enne grillimist eelkuumutage grillimispiinda, kuni temperatuurindikaator kustub („OFF”).
- Parima tulemuse saavutate, kui küpsetate enne grillimist ribi või toorvorste või teisi toiduaineid osaliselt ette. Kui seda mitte teha, võib liha välispind üle küpseda, kuigi sisu on veel toores.
- Küpsetuspinna puhtuse säilitamiseks soovitage neid enne küpsetamist pintseldada vähese taimeõliga.
- Rasva sisaldavate toiduainete nagu näiteks liha, kana ja vorstide grillimisel olge ettevaatlik – rasv võib pritsida.
- Kebabi valmistamisel pöörake liha sagedasti ja pintseldage seda marinaadiga, kuni see on täielikult küpsenud vastavalt teie soovile. Toidupalade vahele vaba ruumi jätmine soodustab ühtlasemat küpsemist.
- Grilli on lubatud järjest kasutada mitte rohkem kui 30–45 minutit.
- Küpsetamise ajal kupli kasutamisel olge seda avades ettevaatlik, sest selle alla võib olla kogunenud kuuma auru, mis vabaneb pahvakuga.
- Kui lisate suitsutuslaastude topsi suitsutuspulbrit või -laaste, annavad need grillitud toidule suitsuse aroomi.

Grillimisgraafik: Käesolev grillimisgraafik on ainult taustainfoks.

TOIDUAINE, TEMPERATUUR, LIGIKAUDNE AEG

Biifsteek 200 °C 10–15 minutit

Kanarind 200 °C 20–30 minutit

Seakarbonaad 165 °C 15–20 minutit

Hamburger 190 °C 10–15 minutit

Hot dog 165 °C 10–15 minutit

Vorstid 175 °C 5–10 minutit

Kalafilee 165 °C 10–15 minutit

Peekon 165 °C 10–12 minutit

Köögiviljad 165 °C 10–15 minutit

Pannkoogid 165 °C 5–10 minutit

## PUHASTAMISJUHISED

1. Eemaldage pistik vooluvõrgust ja seejärel eemaldage juhtplokk koos toitejuhtmega grilli küljest.
2. Laske grillil täielikult maha jahtuda.
3. Pühkige grillimisplaati ja kuplit sooja seebises vees niisutatud käsna või lapiga.
4. Pühkige seadet korralikult, et eemaldada kõik seebijäänused.
5. Enne puhastamist eemaldage pistik alati vooluvõrgust ja laske grillil täielikult maha jahtuda.
6. Ärge kasutage abrasiivseid materjale ega küürimisnuustikuid.
7. Pärast iga kasutamiskorda tühjendage rasvapann, et vältida rasva ülevoolamist.
8. Eemaldatava rasvapanni puhastamisel olge ettevaatlik. Oodake alati, et õli/rasv oleks maha jahtunud, ning käideldge õli/rasv nõuetekohaselt.
9. Ärge asetage juhtplokki ega toitejuhet nõudepesumasinasse.
10. Ärge kunagi uputage toitejuhet, pistikut või reguleerimisnuppe ükskõik millisesse vedelikku.
11. Ärge uputage grilli vette.
12. Grilli kasutamise ajal ÄRGE puudutage ega liigutage rasvapanni – see võib küpsetamise ajal minna väga KUUMAKS ja põhjustada põletust.
13. Enne puhastamist eemaldage toitekaabli pistik ja enne seadme uuesti kasutamist kuivatage ühenduspesa.

## Keskkonnakaitsejuhised

Keelatud on käesoleva toote käitlemine selle olelusringi lõpul koos olmejäätmetega. Toode tuleb toimetada elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Tootel olev sümbol, kasutusjuhend või pakend näitavad, kuidas toodet käidelda.

Materjalid on ringluse võetavad vastavalt oma tähistusele. Korduvkasutuse, materjalide korduvkasutuse või vanade seadmete taaskäitluse teiste vormide abil annate olulise panuse keskkonnakaitseks.

Teavet ringlussevõetavate seadmete volitatud kogumispunkti kohta saate kohalikul omavalitsuselt.

## LV

Apsveicam ar Mustang izstrādājuma izvēli! Mustang grilēšanas aprikojuma līnija ir izstrādāta kvalitatīva ēdiena gatavošanai. Tajā ietilpst plašs grilēšanas un ēdiena gatavošanas iekārtu un piederumu klāsts. Sīkāku informāciju par mūsu ražojumu sortimentu meklējiet [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) vai jautāiet tuvākajam licencētajam Mustang mazumtirgotājam! Mēs nepārtraukti pilnveidojam Mustang līnijas izstrādājumus un citas piedāvājumā esošās preces. Lietotāju atsauksmēm ir svarīga loma ražojumu pilnveidē un kvalitātes nodrošināšanā. Mēs vienmēr priecājamies saņemt atsauksmes par mūsu ražojumiem – rakstiet uz e-pasta adresi [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Lūdzam uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju, lai varētu izmantot visas jaunā grila priekšrocības. Rūpīga un regulāra tīrīšana un apkope pagarinās grila lietošanas ilgumu un uzlabos drošību. Mustang izstrādājumu līnijā atradīsiet arī piemērotus grila tīrīšanas un kopšanas līdzekļus un piederumus.

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

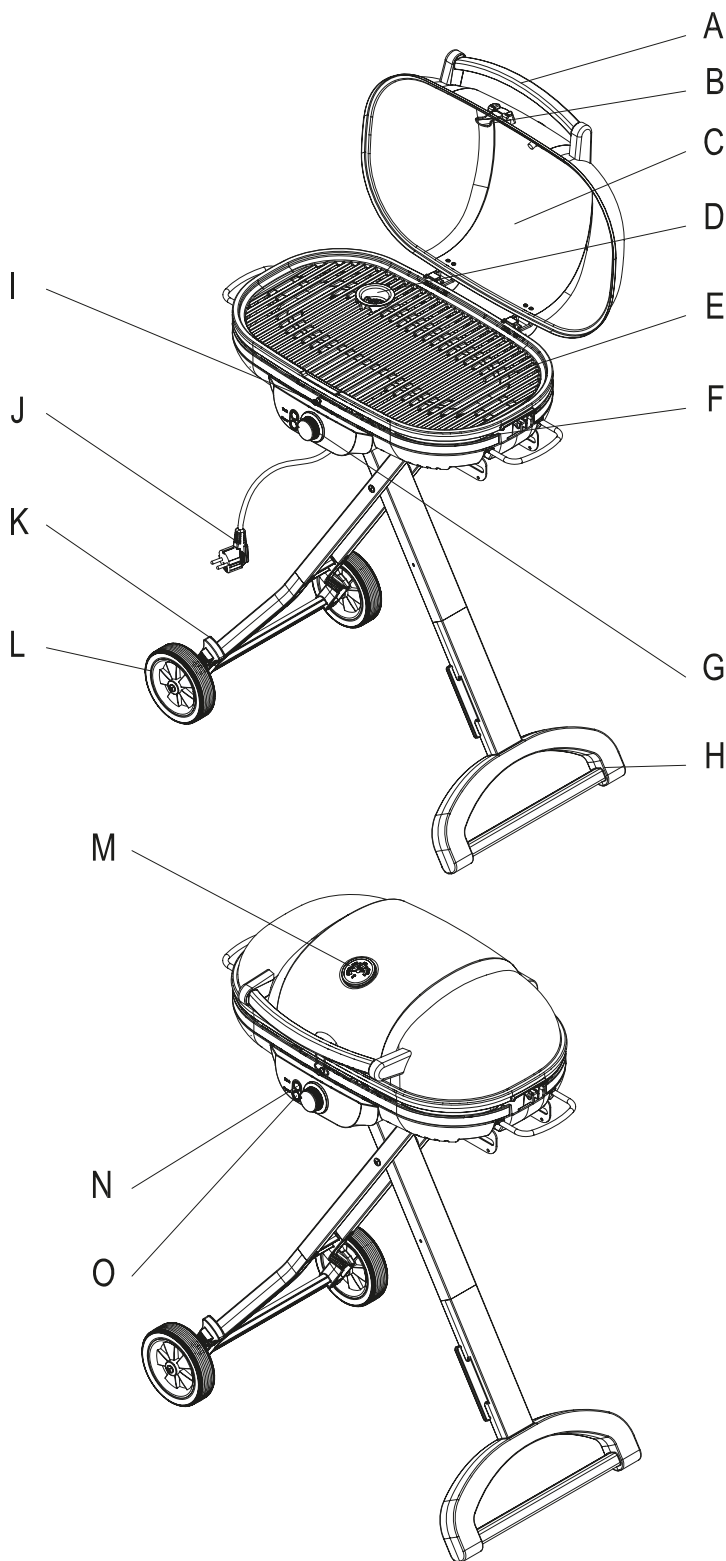
**Jūsu drošībai pirms ierīču izmantošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.**

Modelis: 622621

Nominālais spriegums: 220-240V~

Nominālā frekvence: 50/60 Hz

Nominālā jauda: 2300 W



### **Detaļu un vadības ierīču atrašanās vietas**

- A. Vāka rokturis
- B. Slēdzenes sakabe
- C. Vāks
- D. Dūmu kauss
- E. Grila plāksne
- F. Tauku paplāte
- G. Temperatūras kontroles poga
- H. Rokturis
- I. Slēdzenes statnis
- J. Barošanas spraudnis
- K. Bremžu bloks
- L. Ritenis
- M. Temperatūras mērierīce
- N. Darbības indikatora lampiņa
- O. Jaudas indikatora lampiņa

## SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro pamata drošības noteikumi, to skaitā:

1. Uzmanīgi izlasiet visus norādījumus.
2. Šo ierīci drīkst pieslēgt tikai pie tāda sprieguma, kāds norādīts datu plāksnītē.
3. Lai novērstu strāvas trieciena risku, negremdējiet korpusu, vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā, kā arī neveiciet šo daļu skalošanu.
4. Lietojot jebkuru ierīci bērnu tuvumā, nepieciešama stingra uzraudzība.
5. Ja ierīce netiek lietota, kā arī pirms tās uzstādīšanas un tīrīšanas vai daļu demontāžas atvienojiet ierīci no elektrības kontaktligzdas.
6. Ierīces darbības laikā nepieskarieties tās kustīgajām daļām.
7. Ja ir bojāts barošanas vads, tas jāaizstāj ražotājam vai tā autorizētam servisa pārstāvim, vai personai ar līdzvērtīgu kvalifikāciju, lai novērstu lietotāju apdraudējumu un ierīces bojājumu risku.
8. Neizmantojiet papildierīces vai piederumus, kuri nav piegādāti kopā ar ierīci. Tā rezultātā pastāv strāvas trieciena vai lietotāju ievainojumu, vai ierīces neatgriezenisku bojājumu risks.
9. Neļaujiet vadam nokarāties pāri galda vai letes malai vai pieskarti karstām virsmām.
10. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kā vien paredzētajai lietošanai mājāsaimniecībā.
11. Pirms piederumu nomaiņas vai pirms pieskaršanās kustīgajām ierīces daļām izslēdziet ierīci.
12. Šo ierīci paredzēts izmantot tikai mājāsaimniecībā, un to drīkst pieslēgt jebkurai maiņstrāvas kontaktligzdai (ar mājāsaimniecībā parasti pieejamo strāvas stiprumu). Neizmantojiet cita veida elektrības kontaktligzdas.
13. Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai kloķus.
14. Atverot vāku, ievērojiet piesardzību, jo var izplūst karsts tvaiks, kas var radīt apdegumus.

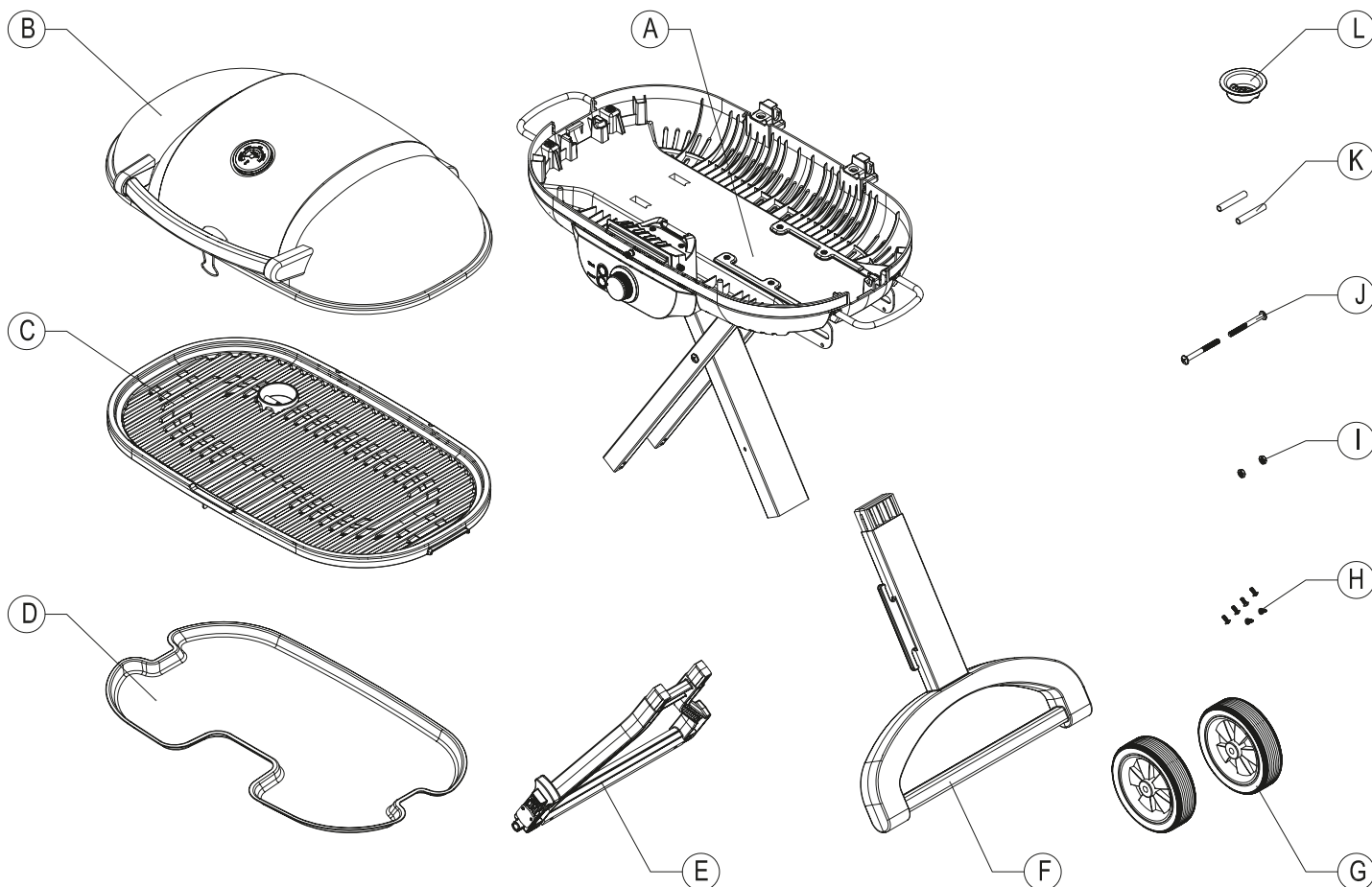
15. Cepot produktus ilgāku laiku, pārlicinieties, ka tauki no pārtikas produktiem nav pārpildījuši paplāti tauku savākšanai.
16. Izmantojot grilu uz virsmām, kuras var sabojāt karstums, to aizsardzībai mēs iesakām izmantot termoizolācijas paliktni.
17. Ierīces darbības laikā var būt augsta to virsmu temperatūra, kurām iespējams piekļūt.
18. Ierīci nav paredzēts kontrolēt ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
19. Tīrīšanas nolūkos ierīci nedrīkst iegremdēt ūdenī ne daļēji, ne pilnībā.
20. Izmantojiet tikai atbilstošo spraudni, kuru piegādājis ražotājs.
21. Ierīce paredzēta tikai un vienīgi privātai lietošanai.
22. Šo ierīci bez palīdzības vai uzraudzības nedrīkst izmantot bērni vai personas, kuru fiziskās, sensorās vai garīgās spējas liedz šo ierīci izmantot droši. Bērnu nepieciešams uzraudzīt, lai nodrošinātu, ka tie ar ierīci nerotaļājas.

**BRĪDINĀJUMS: Ar šo ierīci nedrīkst izmantot ogles vai lidzīgas degvielas!**

**BRĪDINĀJUMS: Pirms izstrādājuma izmantošanas, lūdzu, samontējiet visas iepakojumā iekļautās daļas!**

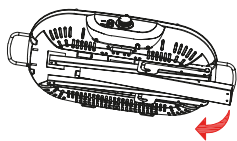
### IEPAKOJUMA SPECIFIKĀCIJAS:

- A. Ierīces korpuss (x 1)
- B. Vāks (x 1)
- C. Grila plāksne (x 1)
- D. Tauku paplāte (x 1)
- E. Riteņa kronšteins (x 1)
- F. Rokturis (x 1)
- G. Ritenis (x 2)
- H. Pašvītņojošā skrūve St4.2x10 (x 6)
- I. Uzgrieznis M6 (x 2)
- J. Skrūve M6x60 (x 2)
- K. Tērauda caurule (x 2)
- L. Dūmu kauss (x 1)

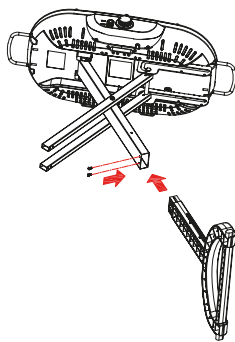


## MONTĀŽA UN IZMANTOŠANA

### Grila montāža:

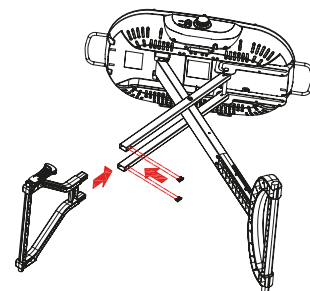


1.1. Izņemiet no iepakojuma ierīces korpusu (A) un apgrieziet to otrādi, tad varat paņemt kvadrātveida cauruli.



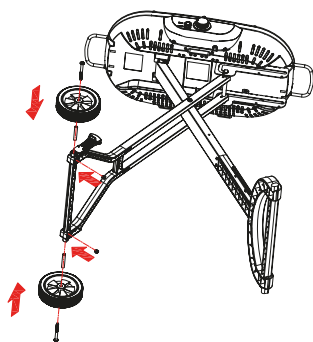
2.1. Izņemiet rokturi (F), ievietojiet to lielajā kvadrātveida caurulē.

2.2. Izņemiet divas pašvītņojošās skrūves (H) un fiksējiet rokturi (F) uz kvadrātveida caurules.



3.1. Izņemiet riteņa kronšteinu (E), ievietojiet to mazajā kvadrātveida caurulē.

3.2. Izmantojiet četras pašvītņojošās skrūves (H) un fiksējiet to pie mazās kvadrātveida caurules.



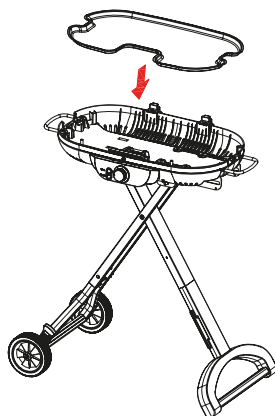
4.1. Izņemiet tērauda cauruli (K), ievietojiet to vienā riteņa kronšteina (E) pusē.

4.2. Izņemiet ritēni (H), uzstādiet to tērauda caurulē (K).

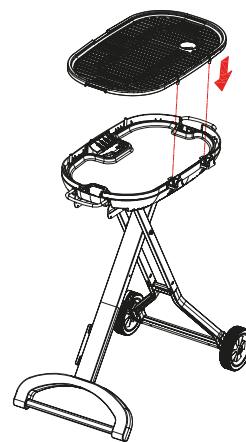
4.3. Paņemiet M6 uzgriezni (I) un ievietojiet to riteņa kronšteina (E) iedobē.

4.4. Paņemiet vēl vienu M6\*60 skrūvi (J), ļaujiet tai šķērsot tērauda cauruli (K) un fiksējiet to ar M6 (I) uzgriezni.

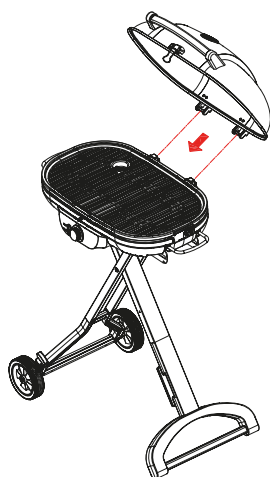
4.5. Atkārtojiet 4.1. līdz 4.4. darbību un uzstādiet otras puses ritēni (G).



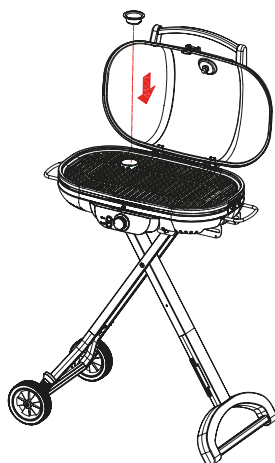
5.1. Izņemiet tauku paplāti (D) un uzlieciet to uz ierīces korpusa (A).



6.1. Izņemiet grila plāksni (C), novietojiet grila plāksnes reģistrācijas mastu uz ierīces korpusa (A) metāla caurumiem, pēc tam uzlieciet grila plāksni uz ierīces korpusa (A).



7.1. Izņemiet vāku (B), noregulējiet vāka vidū esošo stieni ar ierīces korpusa (A) atšāšanās vietas atveri un ievietojiet vāku ierīces korpusā (A).



8.1. Izņemiet dūmu kausi (L) un ievietojiet to grila plāksnes (C) iedobē.



9.1. Turiet vāka (B) rokturi, pēc tam varat pagriezt grila plāksnes (C) vāku.

9.2. Uzstādīšana ir pabeigta.

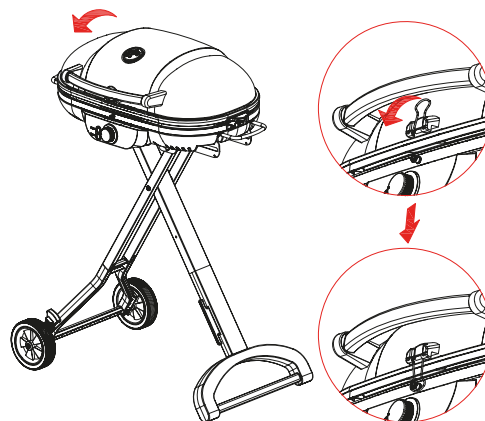


## Glabāšana un lietošana:

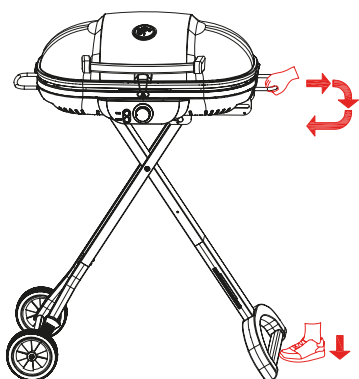
Pirms grila noglabāšanas notīriet tauku paplāti.



1.1. Aizveriet vāku.

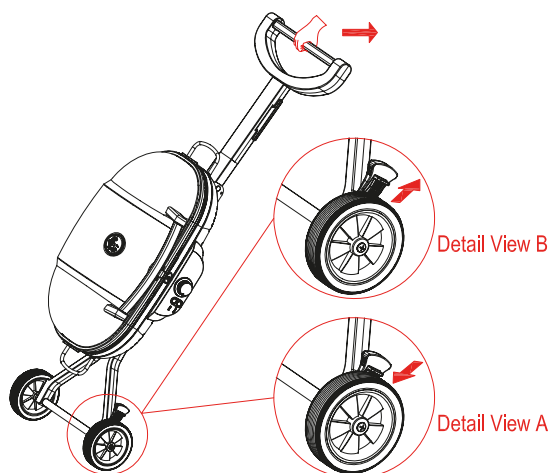


2.1. Bloķējiet vāku uz ierīces korpusa cilindra.



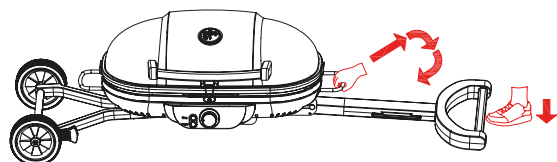
3.1. Fiksējiet rokturi ar kāju.

3.2. Satveriet ierīces korpusa metāla rokturi un vispirms velciet izstrādājumu pret sevi līdz galam, pēc tam ļaujiet izstrādājumam pašam nokrist. Visbeidzot ar roku piespiediet izstrādājumu līdz vadošās sliedes galam. Tagad izstrādājums ir salocīts plakanā veidā.



4.1. Turiet rokturi, lai pārvietotu izstrādājumu.

4.2. Lai uzglabātu izstrādājumus, jums ir jānospiež bremžu klucis, pēc tam jānobloķē ritenis, kā parādīts A attēlā. Kad vēlaties pārvietot izstrādājumu, pavelciet uz augšu bremžu klucis, kā parādīts B attēlā.



5.1. Ja vēlaties izstrādājumu atkal novietot stāvus pozīcijā, jums vispirms jāizmanto sava pēda, lai fiksētu rokturi. Pēc tam satveriet metāla rokturi uz ierīces korpusa, pēc tam ar spēku pavelciet izstrādājumu uz augšu, kad tas sasniedz vadošās sliedes galu, ļaujiet izstrādājumam pašam nolaisties par vienu sadaļu, pēc tam viegli spiediet izstrādājumu, līdz izstrādājums atrodas vadošās sliedes galā.

## Karstuma regulēšanas

- 5 - 210°C
- 4 - 190°C
- 3 - 160°C
- 2 - 120°C
- 1 - 80°C

## GRILĒŠANAS PADOMI

Pirms grilēšanas izlasiet un ievērojiet turpmākos padomus:

- Pirms sākt grilēšanu, uzkaršējiet grilēšanas virsmu, kamēr nodziest temperatūras indikatora lampiņa („OFF”).
- Lai sasniegtu labākus rezultātus, tādus produktus kā ribiņas vai jēlas gaļas desiņas pirms grilēšanas ieteicams daļēji novārit. Ja to nedara, produkta ārpusē var apcepties par daudz, kamēr gaļa iekšpusē vēl ir jēla.
- Lai uzturētu tīru grilēšanas virsmu, mēs to pirms gatavošanas iesakām iesmērēt ar nelielu daudzumu augu eļļas.
- Grilējot produktus, kuri satur taukus, piemēram, liellopu, vistas gaļu, desiņas vai cūkgaļu, ievērojiet piesardzību. Tauki var sprakšķēt.
- Gatavojot kebabus, regulāri apgrieziet tos un apsmērējiet ar marinādi, kamēr ēdiens ir sasniedzis jums vēlamu gatavības pakāpi. Vienmērīgāk produkti izcepas arī tad, ja starp tiem grilējot atstāj atstarpes.
- Bez pārtraukuma grilu drīkst lietot maksimāli 30–45 minūtes.
- Ja gatavošanas laikā izmantojat vāku, atverot to, ievērojiet piesardzību, jo no grila strauji var izplūst grila iekšpusē uzkrājis karstais tvaiks.
- Pievienojot kūpināšanas putekļus vai skaidas dūmu kausam, grilētajiem ēdieniem var piešķirt dūmu garšu.

Grila izmantošanas tabula: Šī grila izmantošanas tabula kalpo tikai kā orientieris.

PRODUKTU, TEMPERATŪRA, APTUVENĀIS LAIKS

Liellopa steiki 200 °C 10–15 minūtes

Vistu krūtiņas 200 °C 20–30 minūtes

Cūkgaļas karbonādes 165 °C 15–20 minūtes

Hamburgeri 190 °C 10–15 minūtes

Hotdogi 165 °C 10–15 minūtes

Desiņas 175 °C 5–10 minūtes

Zivs filejas 165 °C 10–15 minūtes

Bekons 165 °C 10–12 minūtes

Dārzeni 165 °C 10–15 minūtes

Pankūkas 165 °C 5–10 minūtes

## TĪRĪŠANAS NORĀDĪJUMI

1. Atvienojiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un tad atvienojiet elektrības vada spraudni kopā ar elektrības vadu no ierīces.
2. Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
3. Izmantojot sūkli vai trauku lupatiņu, nomazgājiet grila pannu un vāku ar siltu ziepjūdeni.
4. Pēc tam tos rūpīgi nomazgājiet, lai attīrītu no iespējamām ziepju paliekām.
5. Pirms sākt tīrīšanu, vienmēr atvienojiet grilu no strāvas avota un ļaujiet tam atdzist.
6. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus sūkļus.
7. Ikreiz pēc lietošanas iztukšojiet paplāti eļļas savākšanai, lai novērstu tās pārpildīšanos.
8. Tīrot izņemamo paplāti eļļas savākšanai, ievērojiet piesardzību. Vienmēr pagaidiet, kad eļļa ir atdzisusi, un tikai tad atbilstošā veidā no tās atbrīvojieties.
9. Nemazgājiet termostatu vai elektrības vadu trauku mazgājamā mašīnā.
10. Nekad negremdējiet vadu, kontaktdakšu vai kontroles pogas jebkādā šķidrumā.
11. Nemērcējiet grilu ūdenī.
12. Grila lietošanas laikā NEDRĪKST pieskarieties vai rīkoti ar paplāti eļļas savākšanai. Tā gatavošanas procesā var kļūt ļoti KARSTA un radīt apdegumus.
13. Pirms ierīces tīrīšanas atvienojiet elektrības vada spraudni un, pirms atsākt ierīces lietošanu, izžāvējiet ierīces kontakt-

ligzdu.

## Norādījumi par vides aizsardzību

Neizmetiet šo izstrādājumu pēc tā kalpošanas laika beigām sadzīves atkritumos; nododiet to elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktā otrreizējai pārstrādei. Informāciju par utilizācijas metodēm sniedz simbols uz izstrādājuma, lietošanas pamācība vai iepakojums.

Materiāli ir otrreiz pārstrādājami, kā tas ir norādīts marķējumā. Izmantojot ierīču otrreizējo pārstrādi, materiālu otrreizējo pārstrādi vai citas nolietoto ierīču utilizācijas iespējas, jūs dodat būtisku ieguldījumu mūsu apkārtējās vides aizsardzībā.

Autorizētu atkritumu pārstrādes uzņēmumu noskaidrojiet jūsu pašvaldībā.

Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ kepsnių gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsnių ir kiti valgio gaminių gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių asortimentą, eikite adresu [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) arba į artimiausią licencijuotą „Mustang“ mažmeninės prekybos vietą! Nuolatos tobuliname „Mustang“ liniją ir kitus siūlomus gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidmenį vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę. Labai dėkojame, jei atsiliėpimus apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

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

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

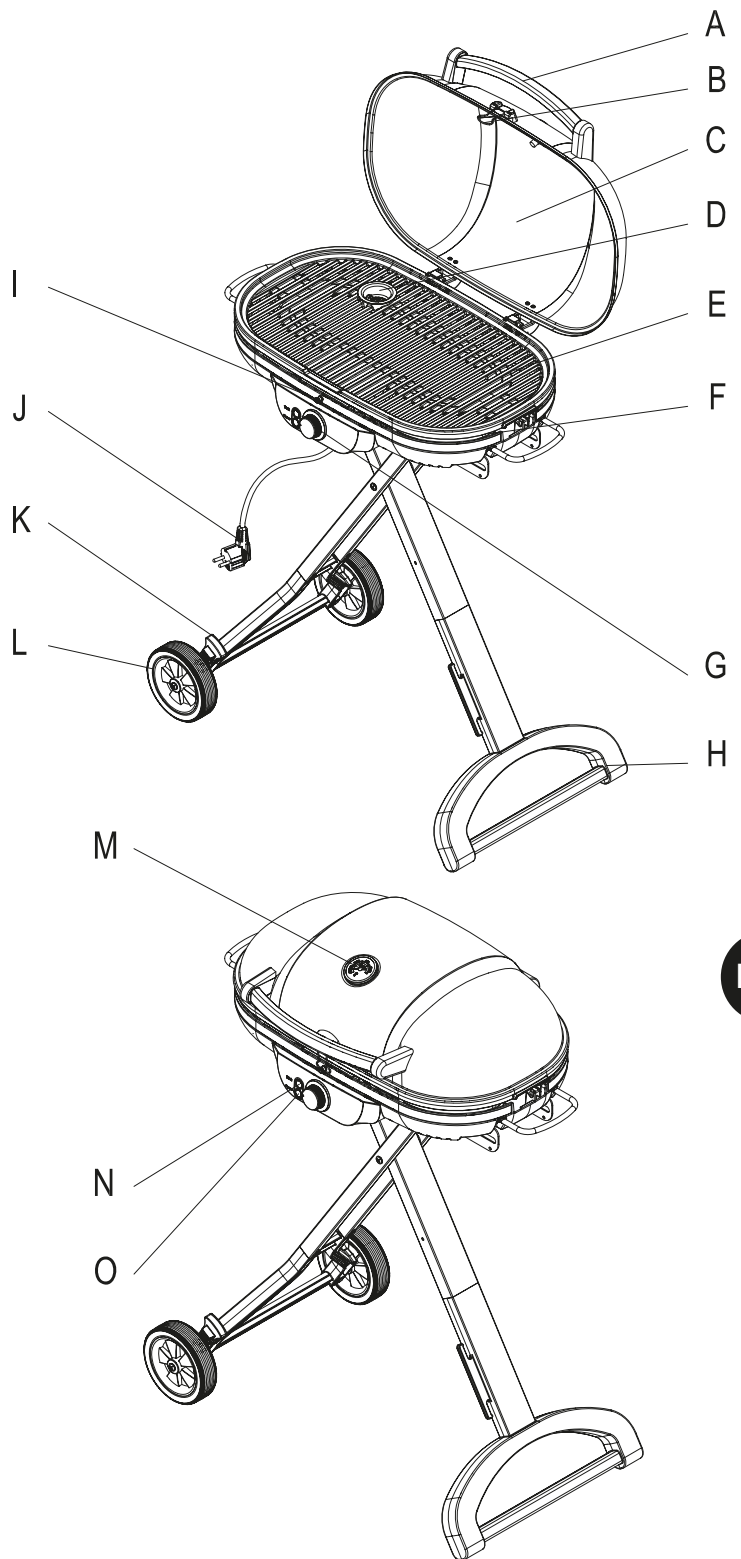
**Savo saugumo sumetimais atidžiai perskaitykite šias instrukcijas prieš naudodami prietaisus.**

Modelis: 622621

Nominalioji įtampa: 220–240 V~

Nominalusis dažnis: 50/60 Hz

Nominalioji galia: 2300 W



#### Dalių ir valdiklių vieta

- A. Dangčio rankena
- B. Užrakto fiksatorius
- C. Dangtis
- D. Rūkyimo drožlių indas
- E. Kepimo plokštė
- F. Riebalų surinkimo padėklas
- G. Temperatūros valdymo rankenėlė
- H. Rankena
- I. Fiksavimo laikiklis
- J. Maitinimo kištukas
- K. Stabdžių blokatorius
- L. Ratukas
- M. Temperatūros matuoklis
- N. Darbo indikacinė lemputė
- O. Galios indikacinė lemputė

## SVARBŪS SAUGOS PERSPĖJIMAI

**Naudojant elektros prietaisus, visuomet reikia laikytis pagrindinių saugos priemonių, įskaitant toliau pateiktas:**

1. Atidžiai perskaitykite visas instrukcijas.
2. Šį prietaisą galima jungti prie duomenų plokštelėje nurodytų parametrų maitinimo tinklo.
3. Kad apsisaugotumėte nuo elektros smūgio pavojaus, nenardinkite ir neskalkaukite korpuso, laido ar kištuko vandeniui ar kitu skysčiu.
4. Jei prietaisas naudojamas netoli vaikų, būtina atidi priežiūra.
5. Kai įrenginys nenaudojamas, montuodami ar išimdami dalis ir prieš valydami ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo.
6. Prietaisui veikiant nelieskite jokių judančių dalių.
7. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas arba kitas tinkamai kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite pavojaus naudotojams ir įrenginio sugadinimo.
8. Nenaudokite priedų ar papildomos įrangos, kuri nebuvo pateikta kartu su prietaisu. To nepaisant galimas elektros smūgis, naudotojo sužalojimas ar nepataisoma žala prietaisui.
9. Neleiskite, kad laidas kabotų nuo stalo ar prekystalio krašto arba liestų kokį nors karštą paviršių.
10. Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus numatytą buitinį naudojimą.
11. Prieš keisdami priedus arba liesdami bet kokias naudojant judančias dalis, išjunkite prietaisą.
12. Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje, jį galima jungti į kintamosios srovės elektros lizdą (įprasta buitinė srovė). Nenaudokite jokių kitų elektros lizdų.
13. Nelieskite karštu paviršių. Naudokite rankenas ar rankenėles.
14. Atidarydami gaubtą būkite atsargūs, nes išeinantys karšti garai gali nudeginti.
15. Jei ilgai kepaite, pasirūpinkite, kad iš maisto varvantys riebalai neperpildytų riebalų padėklo.
16. Jei naudojate šią kepsninę ant paviršių, kuriuos gali pažeis-

ti karštis, rekomenduojame naudoti izoliuotą nuo karščio saugantį padėklą.

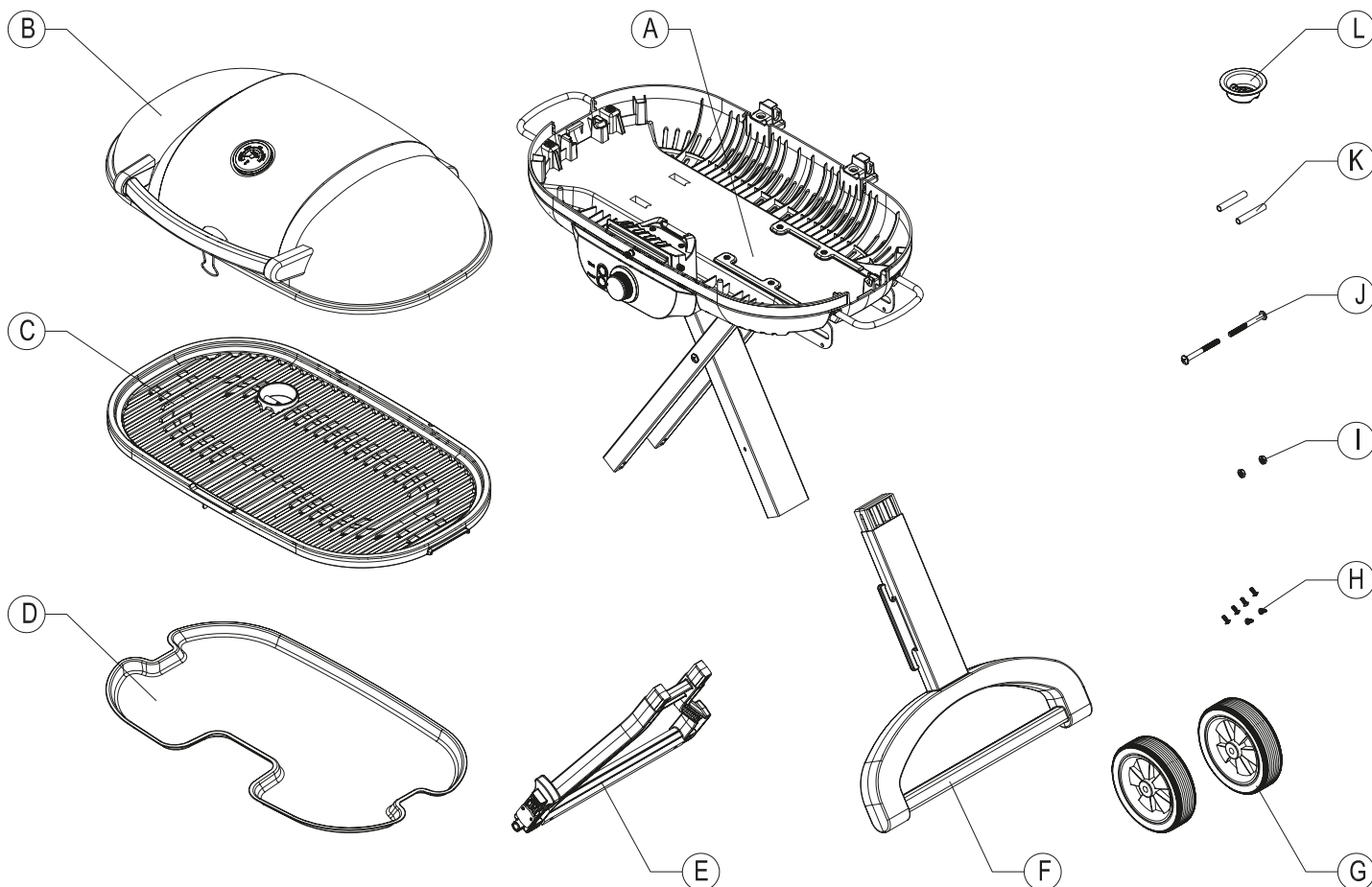
17. Prietaisui veikiant pasiekiamų paviršių temperatūra gali būti aukšta.
18. Šis prietaisas nėra skirtas valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema
19. Valant prietaisą negalima jo viso ar iš dalies nardinti į vandenį.
20. Naudokite tik tinkamą gamintojo pateiktą jungtį.
21. Prietaisas skirtas tik asmeniniam naudojimui.
22. Šio prietaiso negali naudoti vaikai ar kiti asmenys, kurie dėl savo fizinių, jutiminių, protinių gebėjimų nesugeba saugiai naudoti prietaiso. Vaikus būtina prižiūrėti ir neleisti jiems žaisti su prietaisu.

**ĮSPĖJIMAS. Su šiuo prietaisu negalima naudoti medžio anglies ar panašaus degiojo kuro!**

**ĮSPĖJIMAS. Prieš naudodami gaminį, surinkite visas pakuotėje esančias dalis!**

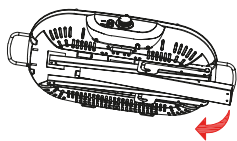
## PAKUOTĖS SPECIFIKACIJOS:

- A. Prietaiso korpusas (x 1)
- B. Dangtis (x 1)
- C. Kepimo plokštė (x 1)
- D. Riebalų surinkimo padėklas (x 1)
- E. Ratuko laikiklis (x 1)
- F. Rankena (x 1)
- G. Ratukas (x 2)
- H. Savisriegis varžtas St4.2x10 (x 6)
- I. Veržlė M6 (x 2)
- J. Varžtas M6x60 (x 2)
- K. Plieninis vamzdelis (x 2)
- L. Rūkymo drožlių indas (x 1)

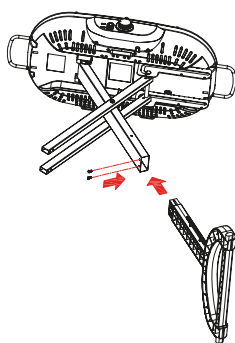


## SURINKIMAS IR NAUDOJIMAS

### Kepsninės surinkimas:

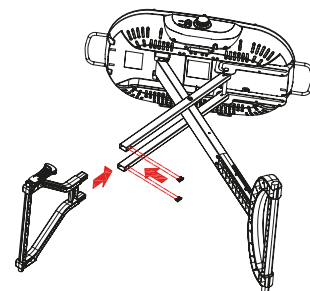


1.1 Paimkite prietaiso korpusą (A) ir jį apverskite, tada galite paimti kvadratinį vamzdelį.



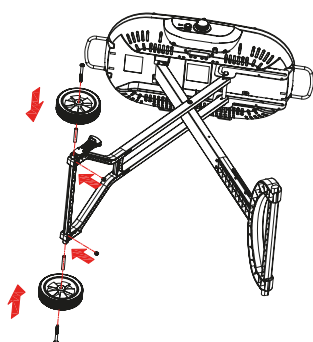
2.1 Paimkite rankeną (F), įstatykite ją į didelį kvadratinį vamzdelį.

2.2 Paimkite du savisriegius varžtus (H) ir pritvirtinkite rankeną (F) prie kvadratinio vamzdelio.



3.1 Paimkite ratuko laikiklį (E) ir įstatykite jį į mažą kvadratinį vamzdelį.

3.2 Keturis savisriegius varžtus (H) priveržkite prie mažo kvadratinio vamzdelio.



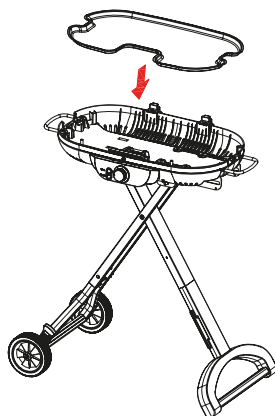
4.1 Paimkite plieninį vamzdelį (K), įstatykite jį į vieną ratuko laikiklio (E) pusę.

4.2 Paimkite ratuką (H), sumontuokite jį plieniniame vamzdelyje (K).

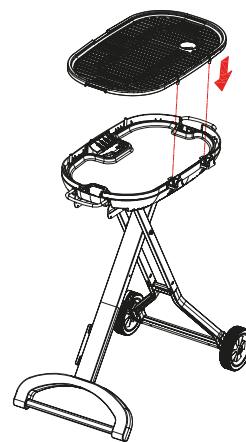
4.3 Paimkite M6 varžtą (I) ir įstatykite jį į ratuko laikiklio (E) griovelį.

4.4 Paimkite kitą M6\*60 varžtą (J), perkirkite jį per plieninį vamzdelį (K) ir užfiksuokite su M6(I) varžle.

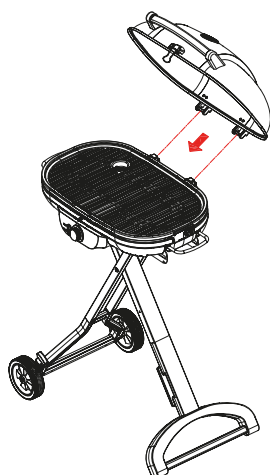
4.5 Pakartokite 4.1–4.4 veiksmus ir sumontuokite kitos pusės ratuką (G).



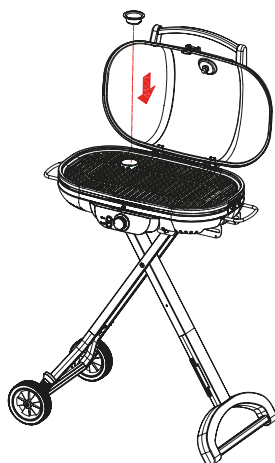
5.1 Paimkite riebalų surinkimo padėklą (D) ir įdėkite jį į prietaiso korpusą (A).



6.1 Paimkite kepimo plokštę (C), sulygiuokite kepimo plokštės fiksavimo stiebą su metalinio prietaiso korpuso angomis (A), tada uždėkite kepimo plokštę ant prietaiso korpuso (A).



7.1 Paimkite dangtį (B), sulygiuokite strypą dangčio viduryje su atitinkama anga prietaiso korpuso (A) ir įstatykite dangtį į prietaiso korpusą (A).



8.1 Paimkite rūkymo drožlių indą (L) ir įstatykite jį į kepimo plokštės griovelį (C).



9.1 Laikydami dangčio rankeną (B), galite pasukti dangtį ant kepimo plokštės (C).

9.2 Montavimas baigtas.

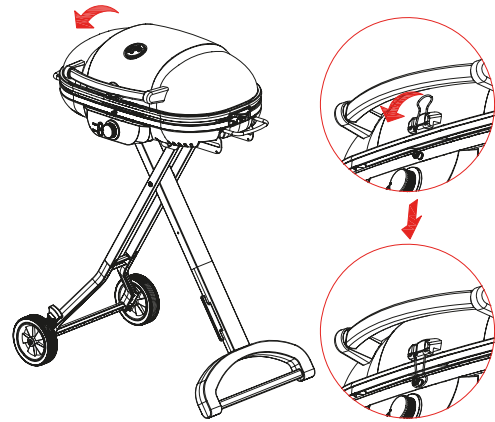


## Laikymas ir naudojimas:

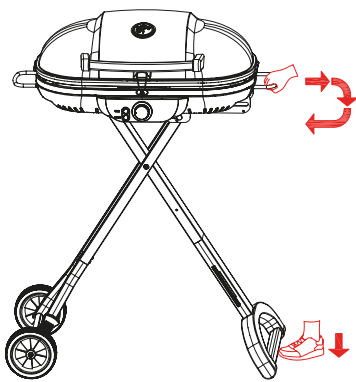
Prieš sandėliuodami kepsninę, išvalykite riebalų surinkimo padėklą.



1.1 Uždarykite dangtį.

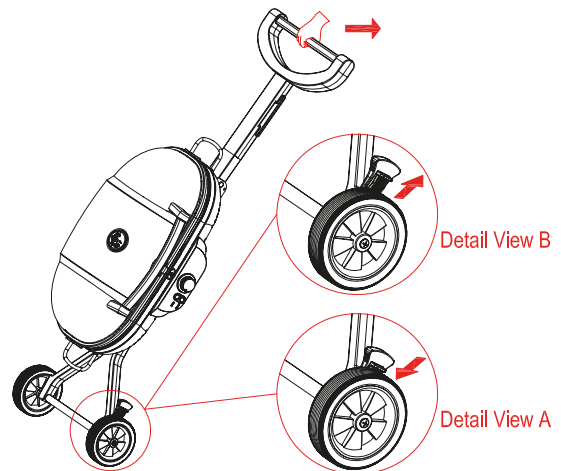


2.1 Užfiksukite dangtį ant prietaiso korpuso cilindro.



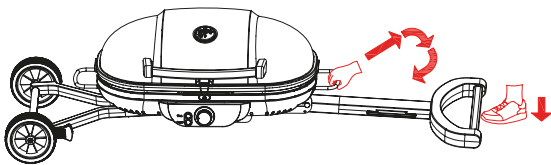
3.1 Pėda užfiksukite rankeną.

3.2 Suimkite metalinę prietaiso korpuso rankeną ir pirmiausia iki galo patraukite gaminį link savo kūno, tada paleiskite gaminį, kad jis pats nusileistų. Galiausiai ranka pastumkite gaminį link kreipiamojo bėgelio pabaigos. Dabar gaminys sulenktas lygiai.



4.1 Laikydami už rankenos, perkeltkite gaminį.

4.2 Norėdami sandėliuoti gaminį, turite nuspausti stabdymo plokštelę, tada užfiksuoti ratukus, kaip pavaizduota A paveikslėlyje. Norėdami perkelti gaminį, patraukite stabdymo plokštelę aukštyn, kaip pavaizduota B paveikslėlyje.



5.1 Norėdami vėl pastatyti gaminį, pirmiausia pėda turite užfiksuoti rankeną. Tada suimkite metalinę prietaiso korpuso rankeną, stipriai patraukite gaminį aukštyn, ties kreipiamojo bėgelio pabaiga paleiskite gaminį, kad jis pats nusileistų žemyn, tada švelniai paspauskite gaminį, kol jis atsidurs ties kreipiamojo bėgelio pabaiga.

## šilumos reguliavimas

- 5 - 210°C
- 4 - 190°C
- 3 - 160°C
- 2 - 120°C
- 1 - 80°C

## KEPIMO PATARIMAI

Prieš kepdami perskaitykite šiuos patarimus:

- Prieš kepdami pašildykite kepimo paviršių, kol temperatūros indikatorius lemputė nustos šviesti („OFF“).
- Norėdami geriausių rezultatų, apkepkite šonkaulius, šviežias dešreles ir panašius maisto produktus prieš kepdami juos ant kepsninės. To nepadarius mėsa iš išorės gali perkepti, o viduje liks žalia.
- Kad kepimo paviršius būtų švarus, rekomenduojame prieš kepant sutepti jį nedideliu kiekiu augalinio aliejaus.
- Būkite atsargūs kepdami riebų maistą, pvz., jautieną, vištieną, dešreles ar kiaulieną. Riebalai gali taškytis.
- Kepdami kepsnius ant iešmo dažnai juos sukiokite ir tepkite marinatu, kol maistas iškeps taip, kaip norite. Palikus tarp kepamo maisto tarpus jis iškeps tolygiau.
- Nepertraukiamai naudokite kepsninę ne ilgiau nei 30–45 minutes.
- Jei kepdami naudojate gaubtą, būkite atsargūs jį atidarydami, nes kepsninėje susikaupę garai gali išeiti dideliu greičiu.
- Ant grotelių kepamo maisto skonį galima sustiprinti dūmo kvapu į rūkymo indelį įdėjus pjuvenų arba skiedrų.

Kepimo kepsninėje lentelė: Ši kepimo lentelė yra tik rekomendacinio pobūdžio.

MAISTAS, TEMPERATŪRA, APYTIKSLIS LAIKAS

Jautienos didkepsniai 200 °C 10–15 minučių

Vištienos krūtinėlės 200 °C 20–30 minučių

Kiaulienos pjautosniai 165 °C 15–20 minučių

Mėsainiai 190 °C 10–15 minučių

Dešrainiai 165 °C 10–15 minučių

Dešrelės 175 °C 5–10 minučių

Žuvies filė 165 °C 10–15 minučių

Šoninė 165 °C 10–12 minučių

Daržovės 165 °C 10–15 minučių

Blynai 165 °C 5–10 minučių

## VALYMO INSTRUKCIJOS

1. Ištraukite kištuką iš lizdo, atjunkite nuo prietaiso maitinimo laido jungtį kartu su maitinimo laidu.
2. Leiskite įrenginiui visiškai atvėsti.
3. Nuvalykite kepsninės dubenį ir dangtį šiltu muiliniu vandeniu, naudodami kempinę ar šluostę indams.
4. Kruopščiai nušluostykite, kad neliktų muilo.
5. Prieš valydami kepsninę visuomet ją atjunkite nuo maitinimo ir leiskite jai atvėsti.
6. Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar šiurkščių kempinių.
7. Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite riebalų padėklą, kad jis nepersipildytų.
8. Valydami išimamą riebalų padėklą būkite atsargūs. Visuomet palaukite, kol riebalai atvės, ir tada tinkamai juos pašalinkite.
9. Nedėkite termostato valdiklio ar maitinimo laido į indaplovę.
10. Niekuomet nenardinkite laido, kištuko ar temperatūros raiškėlių į jokią skystį.
11. Nemirkykite kepsninės vandenyje.
12. Naudodami kepsninę NELIESKITE riebalų padėklo ir neimkite jo. Kepant jis gali labai ĮKAISTI ir nudeginti.
13. Prieš valydami prietaisą atjunkite maitinimo laidą, prieš vėl naudodami prietaisą leiskite prietaiso lizdai išdžiūti.

## Aplinkos apsaugos instrukcijos

Pasibaigus šio gaminio eksploatacijos ciklui, neišmeskite jo su įprastomis buitinėmis atliekomis, perduokite jį į elektros ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbti. Šalinimo metodai nurodyti simboliais ant gaminio, naudojimo instrukci-

jose arba ant pakuotės.

Medžiagos yra perdirbamos, kaip nurodyta žyme. Perdirbdami gaminį arba medžiagas ar kitaip pakartotinai naudodami senus prietaisus smarkiai prisidedate prie aplinkos apsaugos.

Informacijos apie įgalioją atliekų surinkimo centrą kreipkitės į vietines valdžios institucijas.

## DE

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Mustang-Produkts! Die Grillprodukte von Mustang dienen der Zubereitung köstlicher Speisen. Unser Sortiment enthält eine große Auswahl an Artikeln zum Grillen und Kochen. Auf [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) oder bei einem Händler in Ihrer Nähe, der Mustang-Produkte führt, erfahren Sie mehr über unsere Produktauswahl! Wir entwickeln die Produkte des Mustang-Sortiments ständig weiter. Aus Gründen der Qualitätssicherung spielt das Feedback der Benutzer bei unserer Produktentwicklung eine wichtige Rolle. Wir freuen uns immer über Feedback zu unseren Produkten. Senden Sie Ihr Feedback bitte an [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig, damit Sie Ihren Grill optimal nutzen können. Wenn Sie Ihren Grill sorgfältig und regelmäßig reinigen und instand halten, verlängern Sie seine Lebensdauer und erhöhen die Sicherheit. Das Mustang-Sortiment enthält auch geeignete Reinigungsprodukte und Werkzeuge für die Wartung.

Weitere Informationen finden Sie auf: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

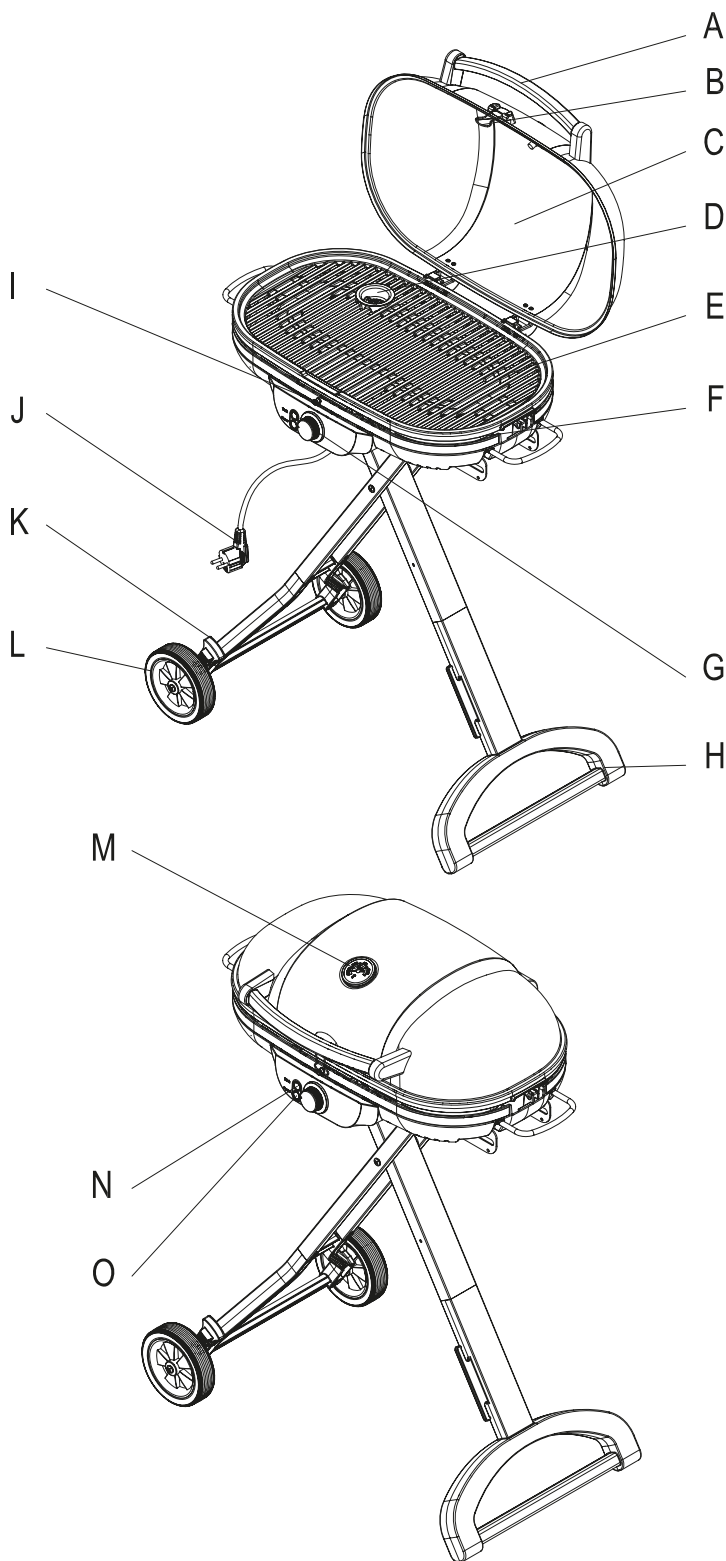
**Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit diese Gebrauchsanweisung und die allgemeinen Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.**

Modell: 622621

Nennspannung: 220-240V~

Nennfrequenz: 50/60Hz

Nennleistung: 2300 W



### Lage der Bauteile und Bedienelemente

- A. Deckelgriff
- B. Arretierlasche
- C. Deckel
- D. Räucherschnitzelbehälter
- E. Grillplatte
- F. Fettauffangschale
- G. Temperatursteuerungsknopf
- H. Handgriff
- I. Verriegelungsstift
- J. Netzstecker
- K. Radbremse
- L. Rad
- M. Temperaturanzeige
- N. Betriebskontrollleuchte
- O. Stromkontrollleuchte

## WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

**Beachten Sie bei der Benutzung von elektrischen Geräten immer die grundlegenden Schutzmaßnahmen, insbesondere auch die folgenden:**

1. Lesen Sie alle Anweisungen aufmerksam durch.
2. Dieses Gerät darf nur an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen werden.
3. Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, dürfen das Gehäuse, das Kabel oder der Stecker niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht oder abgespült werden.
4. Das Gerät darf nur unter strenger Beaufsichtigung in der Nähe von Kindern betrieben werden.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile montieren/entfernen und bevor Sie es reinigen.
6. Berühren Sie keine beweglichen Teile, wenn das Gerät in Betrieb ist.
7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, einen von ihm autorisierten Servicestelle oder einer vergleichbar qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung von Benutzern oder Beschädigung des Geräts auszuschließen.
8. Verwenden Sie keine Anbaugeräte oder Zubehörteile, die nicht zum ursprünglichen Lieferumfang des Geräts gehören. Dies kann zu einem elektrischen Schlag, Verletzungen des Benutzers und bleibendem Geräteschaden führen.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hinabhängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Einsatz im Haushalt.
11. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör austauschen oder Teile berühren, die sich während des Betriebs bewegen.
12. Dieses Gerät ist nur für die Anwendung im Haushalt vorgesehen und darf mit einer beliebigen AC-Steckdose (einer normalen Haushaltsstromquelle) verbunden werden. Benutzen Sie keine anderen Steckdosen.
13. Berühren Sie niemals heiße Flächen. Benutzen Sie die Griffe oder Drehknöpfe.
14. Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, da austretender heißer Dampf Verbrühungen verursachen kann.

15. Stellen Sie bei längeren Grillzeiten sicher, dass aus dem Grillgut austretendes Fett nicht aus der Fettauffangschale herausläuft.

16. Wir empfehlen die Verwendung einer isolierten Schutzunterlage bei Benutzung dieses Grills auf hitzeempfindlichen Flächen.

17. Die Außenflächen können heiß sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

18. Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer gesonderten Fernsteuerung vorgesehen.

19. Das Gerät darf zur Reinigung nicht vollständig oder teilweise in Wasser eingetaucht werden.

20. Verwenden Sie nur den vom Hersteller gelieferten Stecker.

21. Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch vorgesehen.

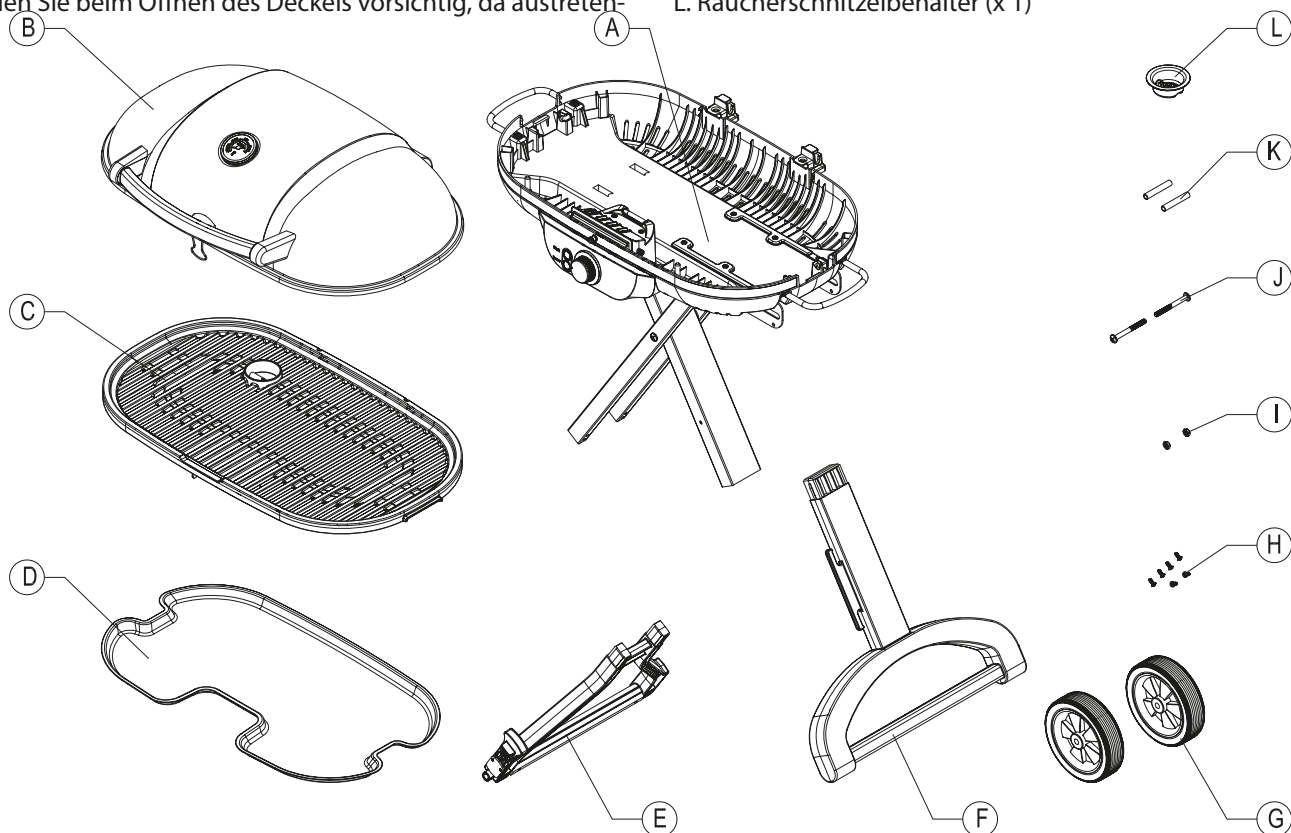
22. Dieses Gerät darf von Kindern oder anderen Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, nicht ohne Hilfe oder Aufsicht verwendet werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

**ACHTUNG: Dieses Gerät ist nicht geeignet für Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe!**

**ACHTUNG: Bauen Sie alle in der Packung enthaltenen Teile zusammen, bevor Sie das Produkt benutzen!**

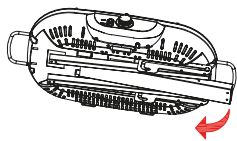
## VERPACKUNGSIHALT:

- A. Grillgehäuse (x 1)
- B. Deckel (x 1)
- C. Grillplatte (x 1)
- D. Fettauffangschale (x 1)
- E. Radhalterung (x 1)
- F. Handgriff (x 1)
- G. Rad (x 2)
- H. Blechschraube ST4,2x10 (x 6)
- I. Mutter M6 (x 2)
- J. Schraube M6x60 (x 2)
- K. Stahlrohr (x 2)
- L. Räucherschnitzelbehälter (x 1)

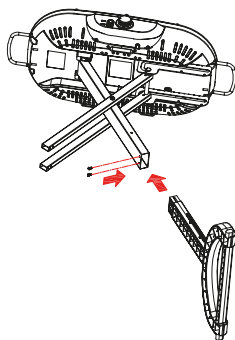


## MONTAGE & ANWENDUNG

### Den Grill zusammenbauen:

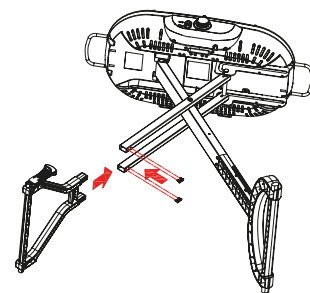


1.1 Nehmen Sie das Grillgehäuse aus der Verpackung und drehen Sie es um, sodass Sie auf das Vierkantrohr zugreifen können.



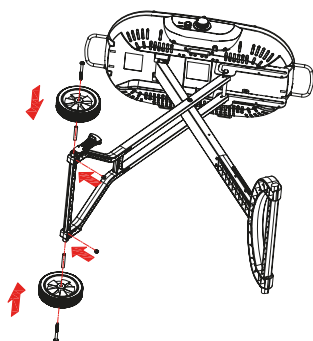
2.1 Nehmen Sie den Griff (F) aus der Verpackung und stecken Sie ihn in das Vierkantrohr.

2.2 Nehmen Sie die Blechschrauben (H) aus der Verpackung und verriegeln Sie den Griff (F) im Vierkantrohr.



3.1 Nehmen Sie die Radhalterung (E) aus der Verpackung und schieben Sie sie in das kleine Vierkantrohr.

3.2 Sichern Sie die Halterung mit vier Blechschrauben (H) im kleinen Vierkantrohr.



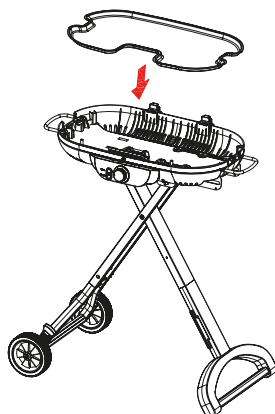
4.1 Nehmen Sie das Stahlrohr (K) aus der Verpackung und schieben Sie es in eine Seite der Radhalterung (E).

4.2 Nehmen Sie ein Rad (H) aus der Verpackung und montieren Sie es an das Stahlrohr (K).

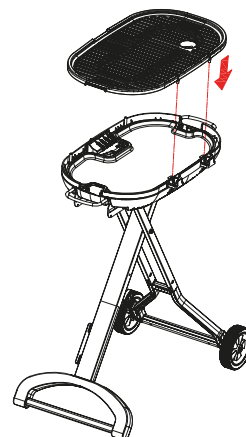
4.3 Nehmen Sie eine Mutter M6 aus der Verpackung und legen Sie sie in die Nut der Radhalterung (E).

4.4 Nehmen Sie eine weitere Schraube M6x60 (J), führen Sie sie durch das Stahlrohr (K) und sichern Sie sie mit der M6-Mutter (I).

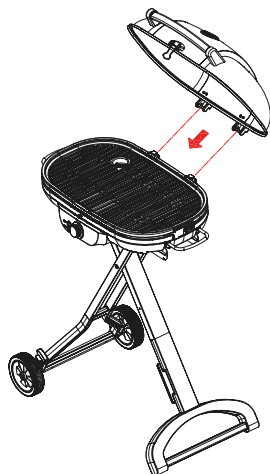
4.5 Wiederholen Sie die Schritte 4.1-4.4, um das zweite Seitenrad (G) zu montieren.



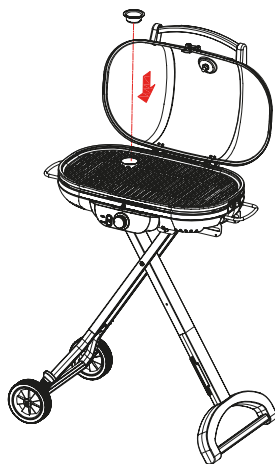
5.1 Nehmen Sie die Fettauffangschale (D) aus der Verpackung und stellen Sie sie auf das Grillgehäuse (A).



6.1 Nehmen Sie die Grillplatte (C) aus der Verpackung, richten Sie die Anschlagstifte der Grillplatte an den Bohrungen im Grillgehäuse (A) aus und legen Sie die Grillplatte auf das Grillgehäuse (A).



7.1 Nehmen Sie den Deckel (B) aus der Verpackung, richten Sie die Stange in der Deckelmitte an der Aufnahmenut des Grillgehäuses (A) aus und setzen Sie den Deckel in das Grillgehäuse (A) ein.



8.1 Nehmen Sie den Räucherschnitzelbehälter (L) aus der Verpackung und setzen Sie ihn in die Aussparung in der Grillplatte (C).



9.1. Indem Sie den Deckel (B) am Griff anfassen, können Sie ihn auf die Grillplatte (C) schwenken.

9.2 Der Zusammenbau ist abgeschlossen.

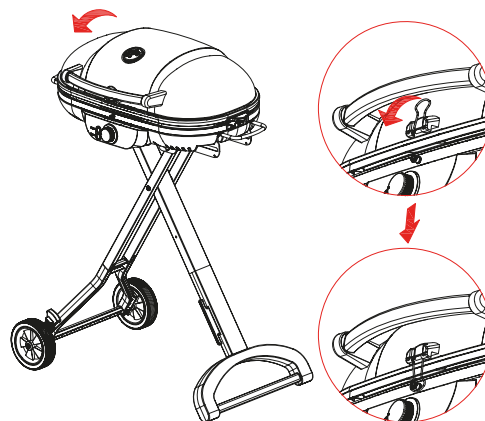


## Lagerung und Gebrauch:

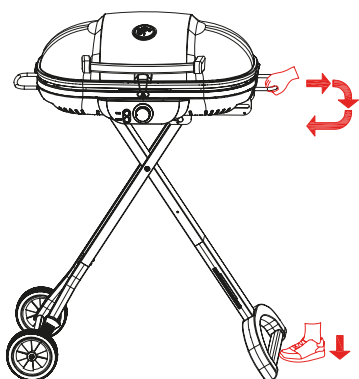
Reinigen Sie die Fettauffangschale, bevor Sie den Grill verstauen.



1.1 Schließen Sie den Deckel.

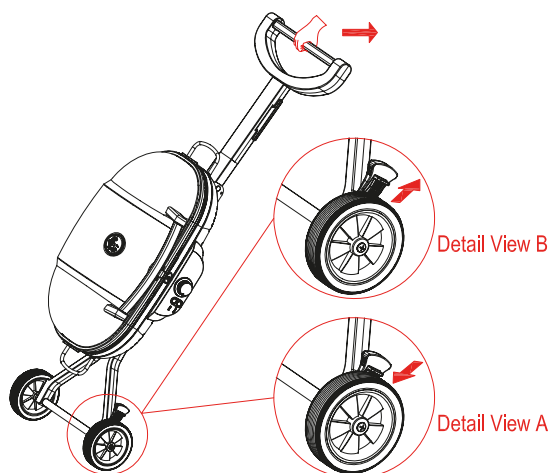


2.1 Verriegeln Sie den Deckel im Zylinder am Grillgehäuse.



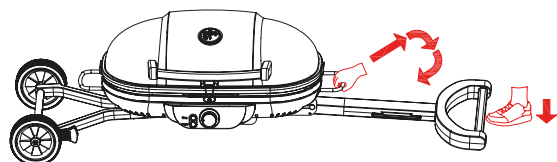
3.1 Stellen Sie Ihren Fuß auf den Griff.

3.2 Fassen Sie den Metallgriff am Grillgehäuse und ziehen Sie das Produkt zunächst ganz an Ihren Körper heran, sodass es anschließend von selbst nach unten kippt. Schieben Sie das Produkt zum Schluss von Hand bis ans Ende der Führungsschiene. Das Produkt ist jetzt flach zusammengeklappt.



4.1 Fassen Sie den Griff, um das Produkt zu transportieren.

4.2 Um das Produkt zu verstauen, müssen Sie auf die Radbremse drücken und das Rad verriegeln, wie in Abbildung A dargestellt. Um das Produkt zu transportieren, ziehen Sie die Radbremse hoch, wie in Abbildung B gezeigt.



5.1. Um das Produkt wieder aufzustellen, stellen Sie zunächst Ihren Fuß auf den Griff. Dann fassen Sie den Griff des Grillgehäuses und ziehen Sie das Produkt kräftig hoch, wenn es das Ende der Führungsschiene erreicht. Lassen Sie das Produkt durch sein Eigengewicht ein Stück hinabgleiten und schieben Sie es dann behutsam bis ans Ende der Führungsschiene.

## Wärmeregulierung

- 5 - 210°C
- 4 - 190°C
- 3 - 160°C
- 2 - 120°C
- 1 - 80°C

## TIPPS FÜRS GRILLEN

Bitte lesen Sie die folgenden Tipps, bevor Sie mit dem Grillen anfangen:

- Heizen Sie die Grillfläche vor, bis die Temperaturkontrollleuchte erlischt ("OFF"), bevor Sie anfangen zu grillen.
- Für optimale Ergebnisse sollten Nahrungsmittel wie Rippchen oder frische Wurst vor dem Grillen teilweise vorgegart werden. Andernfalls könnte die Außenseite des Fleisches zu gar werden, während die Innenseite noch roh ist.
- Um die Grillfläche sauber zu halten, sollten Sie sie mit etwas Pflanzenöl bepinseln, bevor Sie darauf grillen.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Grillen von fetthaltigen Speisen, wie Rindfleisch, Hähnchen, Grillwurst und Schweinefleisch. Dies kann zu Fettspritzern führen.
- Spieße sollten regelmäßig gewendet und mit Marinade bepinselt werden, bis Sie vollständig und zu Ihrer Zufriedenheit gegart sind. Wenn Sie beim Grillen Zwischenräume zwischen den Speisen lassen, kann dies ebenfalls zu einem gleichmäßigeren Garergebnis führen.
- Der Grill sollte maximal 30 bis 45 Minuten am Stück betrieben werden.
- Wenn Sie mit geschlossenem Deckel grillen, müssen Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig sein, da sich im Innern heißer Dampf angesammelt haben kann, der dann beim Öffnen plötzlich austritt.
- Durch die Zugabe von Räuchermehl oder Chips in den Räucherschnitzelbehälter kann das Grillgut mit Raucharomen versehen werden.

Garzeitentabelle: Diese Garzeitentabelle dient lediglich zur Referenz.

NAHRUNGSMITTEL, TEMPERATUR, UNGEFÄHRE GARZEIT

Rindersteaks 200 °C 10–15 Minuten

Hähnchenbrust 200 °C 20–30 Minuten

Schweinekotelett 165 °C 15–20 Minuten

Hamburger 190 °C 10–15 Minuten

Hamburger 165 °C 10–15 Minuten

Hotdogs 175 °C 5–10 Minuten

Fischfilet 165 °C 10–15 Minuten

Speck 165 °C 10–12 Minuten

Gemüse 165 °C 10–15 Minuten

Pfannkuchen 165 °C 5–10 Minuten

## REINIGUNGSANWEISUNGEN

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie den Netzkabelanschluss mit dem Netzkabel vom Gerät.
2. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie die Grillpfanne und den Deckel mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder Spültuch.
4. Wischen Sie Seifenrückständig sorgfältig weg.
5. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
6. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
7. Leeren Sie die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch, damit sie nicht überläuft.
8. Seien Sie vorsichtig beim Reinigen der abnehmbaren Fettauffangschale. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist, und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
9. Geben Sie die Thermostatsteuerung oder das Netzkabel nie in die Spülmaschine.
10. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder die Drehknöpfe nie in irgendwelche Flüssigkeiten.
11. Lassen Sie den Grill nicht einweichen.
12. Berühren oder bewegen Sie NIE die Fettauffangschale,

wenn der Grill in Betrieb ist. Sie kann während des Grillens sehr HEISS werden und zu Verbrennungen führen.

13. Entfernen Sie den Netzkabelanschluss, bevor Sie das Gerät reinigen, und trocknen Sie den Geräteeingang, bevor Sie das Gerät erneut gebrauchen.

## Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgen Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei einer Sammelstelle für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte ab. Die Entsorgungsmethoden entnehmen Sie bitte dem Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.

Die Materialien sind wie in der Kennzeichnung angegeben wiederverwendbar. Durch die Wiederverwendung, das Materialrecycling oder andere Aufbereitungsmethoden für alte Elektrogeräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer lokalen Behörde nach der befugten Entsorgungsstelle.

Gratulujemy wyboru produktu Mustang! Rodzina produktów do grillowania Mustang została stworzona do przygotowywania dobrego jedzenia. Nasza linia obejmuje szeroką gamę produktów do grillowania i gotowania. Więcej informacji na temat naszych produktów można znaleźć w witrynie internetowej [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) lub u najbliższego autoryzowanego sprzedawcy detalicznego firmy Mustang. Nieustannie rozwijamy linię Mustang i należące do niej produkty. W ramach zapewniania jakości opinie użytkowników odgrywają ważną rolę w rozwoju naszych produktów. Zawsze chętnie przyjmemy opinie o naszych produktach na adres [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Aby w pełni korzystać z możliwości grilla, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Staranne i regularne czyszczenie i konserwacja grilla przedłuży jego żywotność i zapewni bezpieczeństwo. Linia produktów Mustang obejmuje także odpowiednie produkty do czyszczenia i narzędzia do konserwacji.

Więcej informacji można znaleźć w witrynie internetowej: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

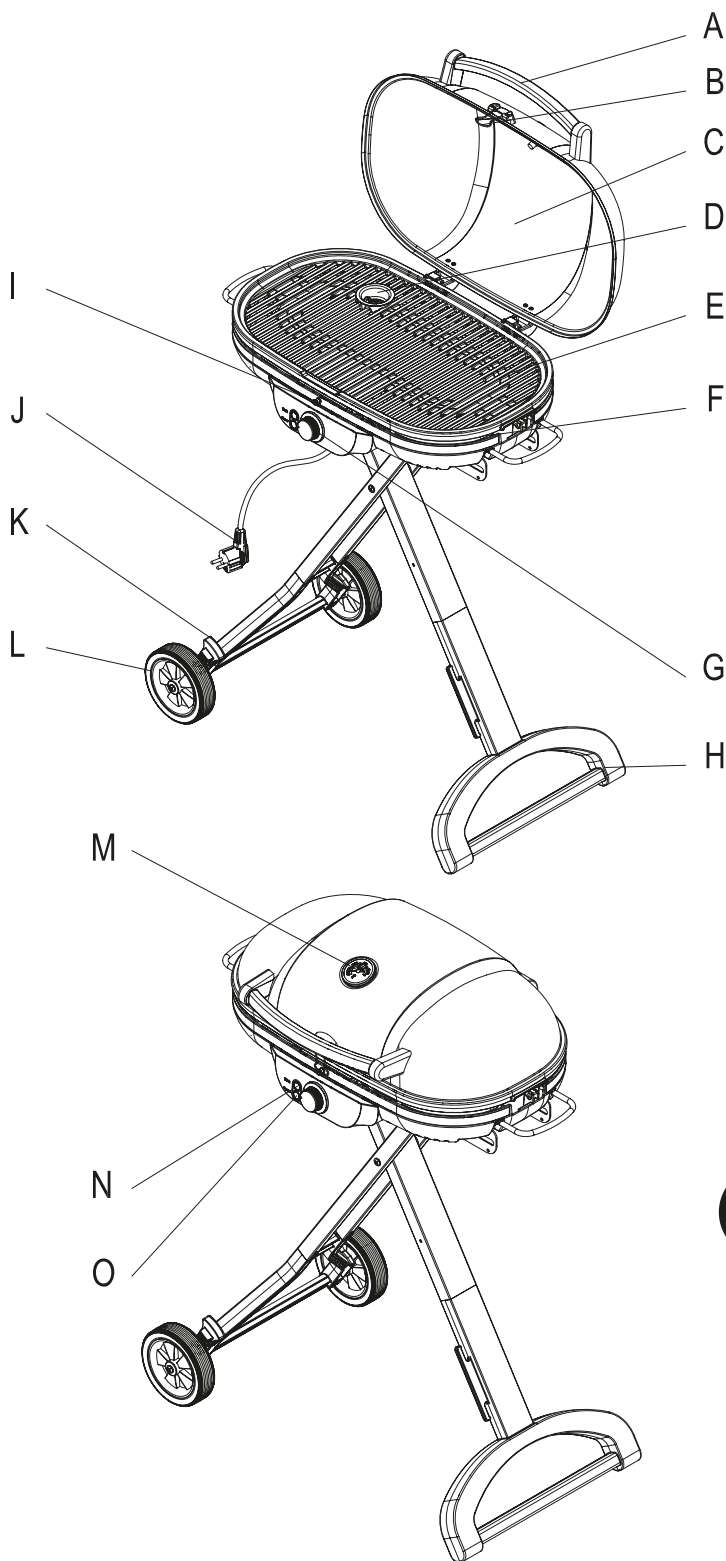
**Dla własnego bezpieczeństwa przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**

Model: 622621

Napięcie znamionowe: 220-240V~

Częstotliwość znamionowa: 50/60Hz

Moc znamionowa: 2300 W



#### Lokalizacja części i sterowania

- A. Uchwyt pokrywy
- B. Zatrzask blokady
- C. Pokrywa
- D. Pojemnik na wióry
- E. Płyta grillowa
- F. Taca na tłuszcz
- G. Pokrętko regulacji temperatury
- H. Uchwyt
- I. Kolumna blokady
- J. Wtyczka zasilania
- K. Klocek hamulcowy
- L. Koło
- M. Wskaźnik temperatury
- N. Dioda stanu działania
- O. Dioda stanu zasilania

## WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

**Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych:**

1. Uważnie przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. To urządzenie może być podłączone tylko do tego samego napięcia głównego, które jest podane na tabliczce znamionowej.
3. Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać ani płukać obudowy, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innym płynie.
4. Gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci, konieczny jest ścisły nadzór.
5. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem.
6. Nie dotykaj żadnych ruchomych części podczas pracy urządzenia.
7. Aby uniknąć zagrożenia dla użytkowników i zniszczenia sprzętu, uszkodzony przewód zasilający może zostać wymieniony wyłącznie przez producenta, autoryzowany serwis lub inną odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
8. Nie używaj przystawek ani akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym, obrażenia ciała użytkownika lub trwałe uszkodzenie urządzenia.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorącej powierzchni.
10. Nie używaj urządzenia do celów innych niż standardowy użytek domowy.
11. Przed wymianą akcesoriów lub dotykiem części ruszających się podczas użytkowania należy wyłączyć urządzenie.
12. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i może być podłączone do dowolnego gniazdka elektrycznego AC (zwykły prąd domowy). Nie testować żadnego innego gniazdka elektrycznego.
13. Nie dotykać gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł.
14. Należy zachować ostrożność podczas otwierania pokrywy, ponieważ gorąca para może wydostać się na zewnątrz, powo-

dując oparzenia.

15. Podczas dłuższego pieczenia należy upewnić się, że tłuszcz z potrawy nie przelewa się przez tackę ociekową.

16. Zalecamy stosowanie izolowanej podkładki termicznej w celu ochrony podczas używania grilla na powierzchniach, które mogą zostać uszkodzone przez ciepło.

17. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

18. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

19. Urządzenie nie może być częściowo lub całkowicie zanurzone w wodzie w celu czyszczenia.

20. Należy używać wyłącznie odpowiedniego złącza dostarczonego przez producenta.

21. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego.

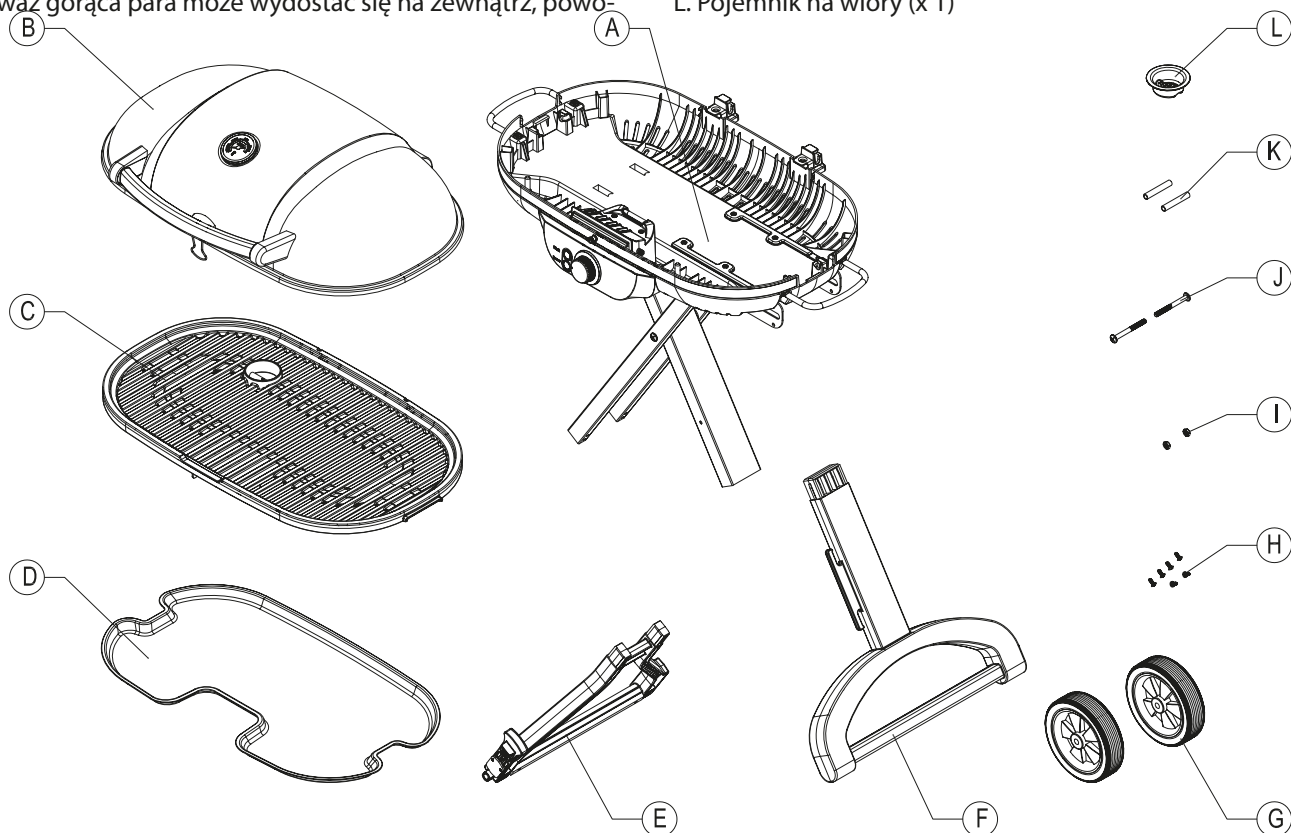
22. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub inne osoby bez pomocy lub nadzoru, jeśli ich zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe uniemożliwiają im bezpieczne korzystanie z niego. Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

**OSTRZEŻENIE: Węgiel drzewny lub podobne paliwa palne nie mogą być używane z tym urządzeniem!**

**OSTRZEŻENIE: Przed użyciem produktu należy zmontować wszystkie części znajdujące się w opakowaniu!**

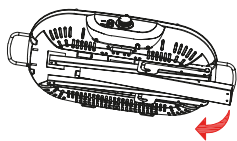
## SPECYFIKACJE OPAKOWANIA:

- A. Korpus urządzenia (x 1)
- B. Pokrywa (x 1)
- C. Płyta grillowa (x 1)
- D. Taca na tłuszcz (x 1)
- E. Wspornik koła (x 1)
- F. Uchwyt (x 1)
- G. Koło (x 2)
- H. Wkręt samogwintujący St4.2x10 (x 6)
- I. Nakrętka M6 (x 2)
- J. Śruba M6x60 (x 2)
- K. Stalowa rurka (x 2)
- L. Pojemnik na wióry (x 1)

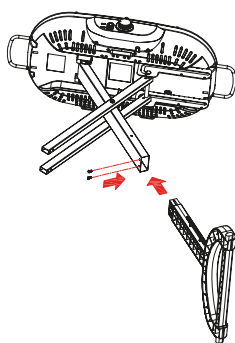


## MONTAŻ I UŻYTKOWANIE

### Montaż grilla:

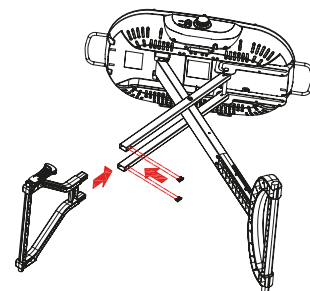


1.1 Wyjmij korpus urządzenia (A) i połóż go, a następnie weź kwadratową rurkę.



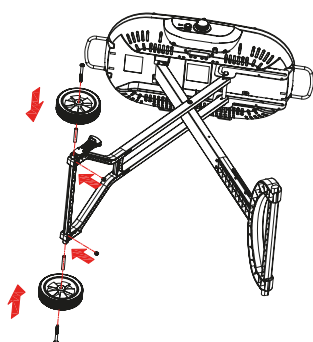
2.1 Wyjmij uchwyt (F) i włóż go do dużej kwadratowej rury.

2.2 Wyjmij dwa wkręty samogwintujące (H) i zablokuj uchwyt (F) na kwadratowej rurce.



3.1 Wyjmij wspornik koła (E) i włóż go do małej kwadratowej rurki.

3.2 Użyj czterech wkrętów samogwintujących (H) i zablokuj go na małej kwadratowej rurce.



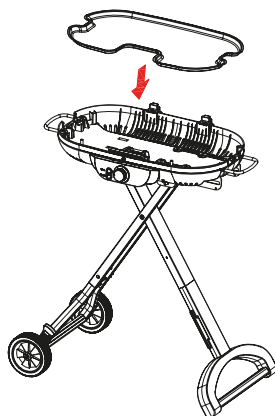
4.1 Wyjmij stalową rurkę (K), włóż ją w jedną stronę wspornika koła (E).

4.2 Wyjmij koło (H), zamontuj je w stalowej rurce (K).

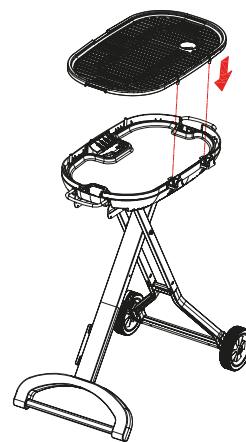
4.3 Weź nakrętkę M6 (I) i włóż ją w rowek wspornika koła (E).

4.4 Weź kolejną śrubę M6 x 60 (J), pozwól jej przejść przez stalową rurkę (K) i zablokuj ją nakrętką M6 (I).

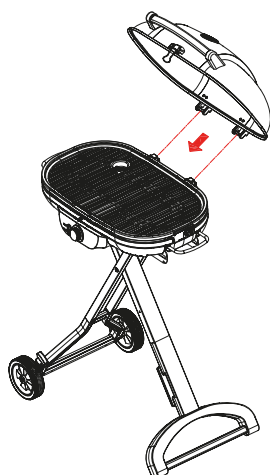
4.5 Powtórz kroki 4.1-4.4 i zamontuj drugie koło boczne (G).



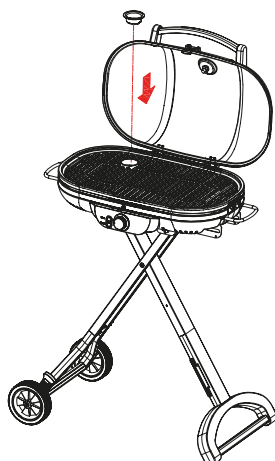
5.1 Wyjmij tacę na tłuszcz (D) i umieść ją na korpusie urządzenia (A).



6.1 Wyjmij płytę grillową (C), wyrównaj maszt rejestracyjny płyty z metalowymi otworami korpusu urządzenia (A), a następnie umieść płytę na korpusie urządzenia (A).



7.1 Zdejmij pokrywę (B), wyrównaj pręt pośrodku pokrywy ze szczeliną ustalającą korpusu urządzenia (A) i włóż pokrywę do korpusu (A).



8.1 Wyjmij pojemnik na wióry (L) i umieść go w rowku płyty grillowej (C).



9.1 Przytrzymaj uchwyt pokrywy (B), a następnie obróć pokrywę na płycie grillowej (C).

9.2 Instalacja zakończona.

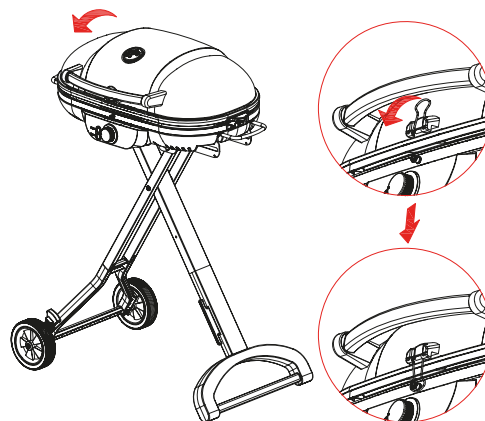


## Przechowywanie i użytkowanie:

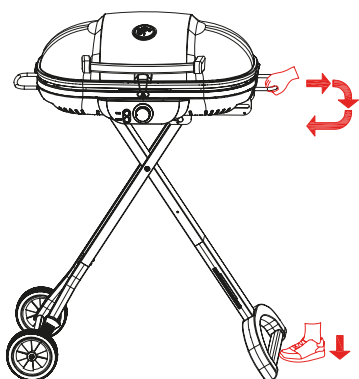
Wyczyść tacę na tłuszcz przed złożeniem grilla.



1.1 Zamknij pokrywę.

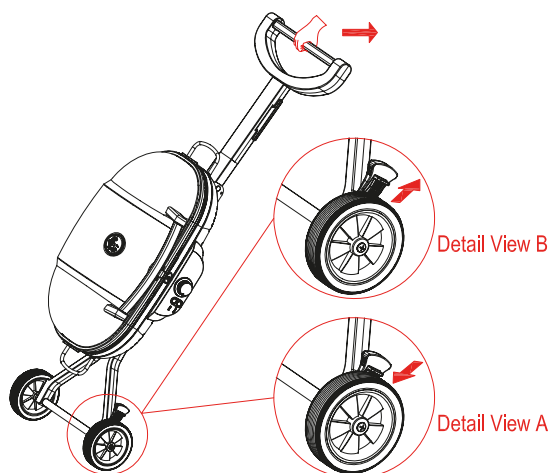


2.1 Zablokuj pokrywę na cylindrze korpusu urządzenia.



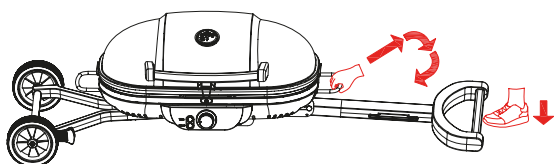
3.1 Przymocuj uchwyt stopy.

3.2 Chwyć metalowy uchwyt na korpusie urządzenia i pociągnij produkt w swoim kierunku do końca, po czym produkt opuści się sam. Na koniec ręcznie dociśnij produkt do końca szyny prowadzącej. Teraz produkt jest złożony na płasko.



4.1 Przytrzymaj uchwyt, aby przesunąć produkt.

4.2 Aby przechowywać produkt, należy nacisnąć klocek hamulcowy, a następnie zablokować koło, jak pokazano na rysunku A. Gdy chcesz przesunąć produkt, pociągnij klocek hamulcowy w górę, jak pokazano na rysunku B.



5.1 Aby przywrócić produkt do stanu gotowości, najpierw użyj stóp do zamocowania uchwytu. Następnie chwyć metalowy uchwyt na korpusie urządzenia, po czym mocno podciągnij produkt. Gdy dotrze on do końca szyny prowadzącej, oprzy się na ciężarze samego produktu, a następnie delikatnie go popchnij, aż zostanie umieszczony na końcu szyny prowadzącej.

## Regulacja ciepła

5 - 210°C

4 - 190°C

3 - 160°C

2 - 120°C

1 - 80°C

## PORADY DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

Przed rozpoczęciem grillowania zapoznaj się z poniższymi wskazówkami:

- Przed rozpoczęciem grillowania rozgrzej powierzchnię grilla, aż wskaźnik temperatury zgaśnie ("OFF").
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed grillowaniem należy częściowo podgotować potrawy, takie jak żeberka lub świeże kiełbaski. Jeśli tego nie zrobisz, możesz przypalić zewnętrzną stronę mięsa, podczas gdy wewnątrz nadal będzie surowe.
- Aby utrzymać czystą powierzchnię do smażenia, zalecamy posmarowanie jej odrobiną oleju roślinnego przed smażeniem.
- Należy zachować ostrożność podczas grillowania potraw zawierających tłuszcz, takich jak wołowina, kurczak, kiełbaski i wieprzowina. Tłuszcz może się rozpryskiwać.
- W przypadku kebabów często obracaj i smaruj marynatą potrawę, aż będzie w pełni ugotowana. Pozostawienie odstępów między potrawami podczas grillowania może też sprawić, że jedzenie będzie bardziej równomiernie wysmażone.
- Grill powinien być używany w sposób ciągły przez maksymalnie 30–45 minut.
- W przypadku korzystania z pokrywy podczas smażenia, należy zachować ostrożność podczas otwierania jej, ponieważ wewnątrz piekarnika mogła zgromadzić się gorąca para, która może się szybko uwolnić.
- Dodając trociny lub zrębki wędzarnicze do kubka na trociny wędzarnicze, można dodać aromat dymu do grillowanej potrawy.

Tabela smażenia na grillu: Ta tabela gotowania służy wyłącznie jako odniesienie.

### JEDZENIE, TEMPERATURA, OKOŁO CZAS

Steki wołowe 200 °C 10–15 minut

Piersi z kurczaka 200 °C 20–30 minut

Kotlety schabowe 165 °C 15–20 minut

Hamburgery 190 °C 10–15 minut

Hot dogi 165 °C 10–15 minut

Kiełbaski 175 °C 5–10 minut

Filety rybne 165 °C 10–15 minut

Bekon 165 °C 10–12 minut

Warzywa 165 °C 10–15 minut

Naleśniki 165 °C 5–10 minut

## INSTRUKCJA CZYSZCZENIA

1. Odłącz wtyczkę od gniazdka ściennego, a następnie wyjmij złącze przewodu zasilającego wraz z przewodem zasilającym z urządzenia.
2. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
3. Przetrzyj patelnię grillową i pokrywę ciepłą wodą z mydłem za pomocą gąbki lub ściereki do naczyń.
4. Wytrzyj dokładnie, aby usunąć pozostałości mydła.
5. Przed rozpoczęciem czyszczenia grilla należy zawsze odłączyć go od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.
6. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorstkich zmywaków.
7. Opróżniaj tackę ociekową oleju po każdym użyciu, aby zapobiec przepełnieniu.
8. Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia wyjmowanej tacy ociekowej oleju. Zawsze należy poczekać, aż olej ostygnie i odpowiednio go zutylizować.
9. Nie należy wkładać termostatu ani przewodu zasilającego do zmywarki.
10. Nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani pokręteł sterowania w żadnym płynie.
11. Nie należy moczyć grilla w wodzie.

12. Podczas korzystania z grilla NIE WOLNO dotykać ani manipulować tacą ociekową na olej. Może stać się bardzo GORĄCA podczas procesu smażenia i spowodować oparzenia.

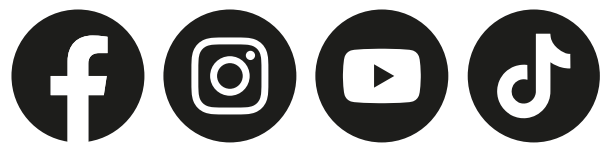
13. Przed czyszczeniem urządzenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego i osuszyć wlot urządzenia przed jego ponownym użyciem.

## Instrukcje dotyczące ochrony środowiska

Nie wyrzucaj tego produktu do zwykłych śmieci domowych po zakończeniu jego cyklu życia; oddaj go do punktu zbiórki do recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol na produkcie, instrukcja obsługi lub opakowanie informują o metodach utylizacji.

Materiały nadają się do recyklingu, jak wspomniano w oznaczeniu. Recykling, recykling materiałów lub inne formy ponownego wykorzystania starych urządzeń to ważny wkład w ochronę środowiska.

Należy skontaktować się z lokalnymi władzami w celu uzyskania informacji o autoryzowanym miejscu utylizacji.



**mustanggrill**