



# MUSTANG TORRES



FI

SV

EN

ET

LV

LT

RU

## FI Sähkögrilli

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

## SV Elgrill

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

## EN Electric Grill

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

## ET Elektrigrill

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

## LV Elektriskais grils

PIRMS MONTĀŽAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

## LT Elektrinė kepsninė

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

## RU Электрический гриль

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

**220-240 V, 50/60 Hz, 2000W, IPx4**



287991 (FH-1401E)

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

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

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

Tämä tuote on suunniteltu huolettomaan ja ongelmattomaan käyttöön vuosiksi eteenpäin. 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).

Mustang-huoltopalvelun yhteystiedot löydät osoitteesta [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

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

#### TEKNISET TIEDOT JA MALLI

Nimellisjännite: 230 V~

Nimellistaajuus: 50Hz

Nimellisteho: 2 000 W

#### Osien ja säädinten sijainnit



#### Osien ja säädinten sijainnit

- A. Kahvalla varustettu kupu
- B. Viileänä pysyvä kahva
- C. Grillikulho
- D. Johdonpidike
- E. Irrotettava öljy- ja rasvapelti
- F. Irrotettava termostaatti
- G. Mukipidikkeiden kehys
- H. Mukipidikkeet
- I. Jalustan pystytanko
- J. Jalusta
- K. Tarttumaton parilapinta
- L. Tarttumaton grillipinta

## TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

**Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perustavanlaatuaista 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-ohjauksjärjestelmän 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. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta eivätkä he saa tehdä laitteen hoitotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## KOKOAMINEN JA KÄYTTÖ

### Grillin jalustan kokoaminen:

1. Aseta jalustan pystytangon toinen pää jalustassa olevaan reikään.
2. Liu'uta mukipidikkeiden kehys tankoon ja aseta se paikalleen.
3. Aseta grillikulho tangon yläpäähän.

**HUOMIO:** asenna termostaatti paikalleen ja kiinnitä termostaatin johto grillin takaosassa olevaan JOHDONPIDIKKEESEEN sekä mukipidikkeiden kehukseen ennen käyttöä.

### Grillin käyttö sisätiloissa:

1. Kun käytät grilliä sisätiloissa ilman jalustaa, aseta grilli tasaiselle ja tukevalle alustalle.

**Suositus:** jos käytät grilliä pitkään pinnoilla, jotka voivat vahingoittua lämmöstä, on suositeltavaa asettaa lämpöä eristävä alusta grillin alle.

2. Liu'uta öljy- ja rasvapelti grillin alla oleville kiskoille. Grillin voi peittää kuvulla grillaamisen aikana.
  3. Varmista aina, että termostaatin säädin on OFF-asennossa ENNEN KUIN kiinnität sen paikalleen. Kytke laite 230 V:n, 50 Hz:n vaihtovirtalähteeseen.
  4. Kun termostaatti säädetään haluttuun lämpötilaan, merkkivalo syttyy esilämmityksen ajaksi. Kun merkkivalo sammuu, grilli on esilämmitetty haluttuun lämpötilaan ja grillaaminen voidaan aloittaa. HUOMAA: merkkivalo voi grillaamisen aikana syttyä ja sammua halutun lämpötilan säilyttämiseksi.
  5. Käytä aina puisia tai lämpöä kestäviä muovisia välineitä, jottet vahingoita grillin tarttumaton paistopintaa. HUOMAA: älä leikkaa ruokia veitsellä suoraan grillin päällä, jottet vahingoita paistopintaa.
  6. Grillin kupu voidaan sulkea grillaamisen ajaksi. Höyry pääsee ulos kuvun alta grillaamisen aikana, vaikka kupu olisi kiinni. HUOMIO: kun avaat tai suljet kuvun, käytä aina grillin viileän pysyvää kahvaa.
  7. Kun ruoat on grillattu, käännä termostaatin säädin OFF-asentoon ja irrota virtajohto pistorasiasta. Ota ruoat grillistä ja tarjoile.
- HUOMIO: anna grillin jäähtyä aina kunnolla ennen kuin puhdistat sen tai irrotat siitä osia. VAROITUS: Älä aseta grilliä lämmitettyyn uuniin tai liedon päälle tai sen läheisyyteen. Ole varovainen käsitellessäsi termostaatin säädintä. Jos termostaatin säädin putoaa tai iskeytyy kovaa pintaa vasten, se voi vahingoittua, minkä vuoksi lämpötila voi olla grillatessa väärä. Lopeta termostaatin säätimen käyttö, jos se vahingoittuu millään tavalla.

## 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'oiksi.
- 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.

**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

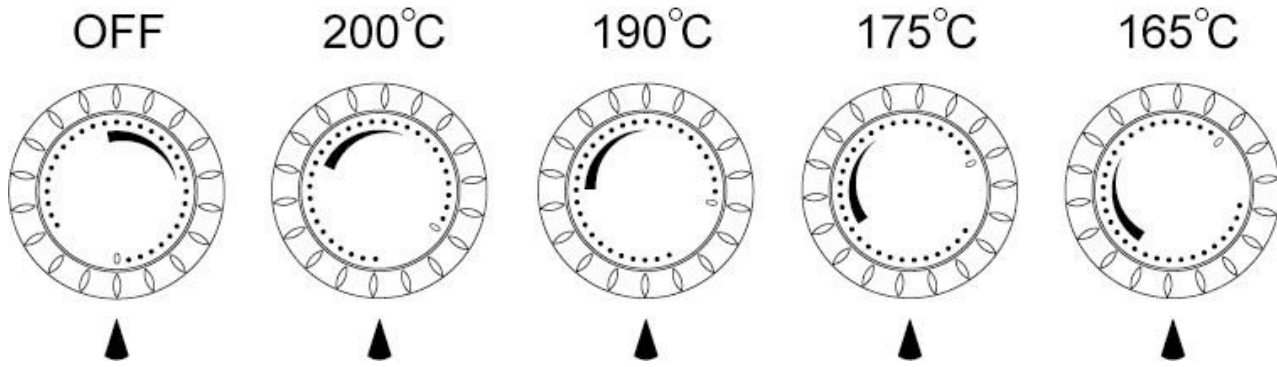
Makkarat 175 °C 5–10 minuuttia

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 minkäänlaiseen 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 asianmukaisiin keräyspisteisiin teet tärkeää ympäristönsuojelutvötä

Gratulerar till ditt val av en Mustang-produkt! Mustangs serie med grillprodukter är designad för tillredning av god mat. I produktserien ingår ett omfattande sortiment av grill- och matlagingsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webben [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).

Den här produkten är designad för en bekymmerfri och problemfri användning under flera år framåt. 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).

Kontaktuppgifter till Mustang-underhållsservice hittar du på adressen [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

**För din egen säkerhet ska du läsa dessa anvisningar noggrant innan apparaten används.**

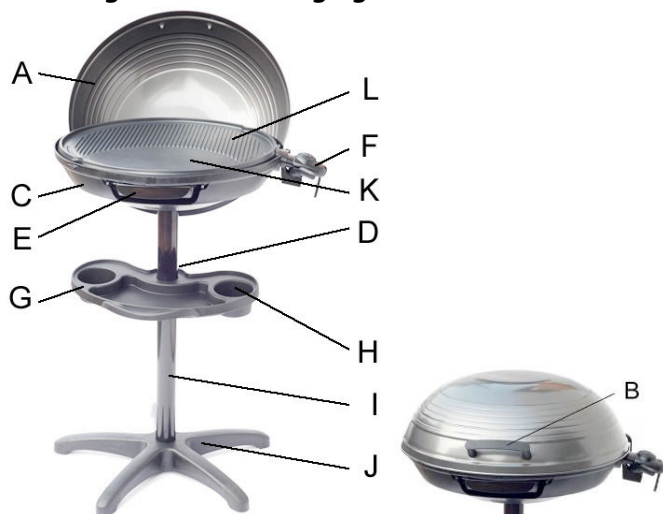
#### TEKNISKA SPECIFIKATIONER OCH MODELL

Märkspänning: 230 V~

Märkfrekvens: 50 Hz

Märkeffekt: 2 000 W

#### Placering av delar och reglage



#### Placering av delar och reglage

- A. Lock med handtag
- B. Värmeskyddat handtag
- C. Stöd för grillgaller och stekhäll
- D. Sladdhållarklämma
- E. Borttagbar droppbricka för olja och fett
- F. Borttagbar termostat
- G. Bricka för mugghållare
- H. Mugghållare
- I. Stativstolpe
- J. Stativfot
- K. Stekhällsyta med non-stick-beläggning
- L. Grillgaller med non-stick-beläggning

## 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 fett 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. Barn över 8 år samt personer, som är mentalt eller fysiskt svagare än vanligt eller som har begränsad kunskap eller erfarenhet, kan använda denna apparat om de övervakas eller har vägletts i säker användning av apparaten och om de förstår riskerna som är förknippade med användningen av apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller utföra underhåll på apparaten utan övervakning.

## MONTERING OCH ANVÄNDNING

### Montera grillstativet:

1. Ta fram stativstolpen och sätt i stolpens ena ände i hålet på stativfotens ovansida.
2. Skjut på mugghållarbrickan på stolpen och sätt den på plats.
3. Ta fram galler- och stekhällstödet och sätt i det i stolpens ovandel.

**OBSERVERA:** Sätt termostaten på plats och sätt fast termostatsens sladd i SLADDHÅLLARKLÄMMAN på grillbasens baksida och i mugghållarbrickan före användning.

### Använda grillen inomhus:

1. När grillen används inomhus utan stativet ska den placeras på ett plant och stabilt underlag.

under längre perioder, rekommenderar vi att du lägger ett isolerande underlägg under grillen.

2. Skjut in den borttagbara droppbrickan för olja och fett i skenorna under grillen. När du tillagar mat kan locket användas för att täcka över grillen.
  3. Se alltid till att termostatreglaget står på "OFF"-läget INNAN du sätter det på plats. Anslut apparaten till ett växelströmsuttag på 230 V/50 Hz.
  4. När termostaten är inställd på önskad temperatur kommer indikatorlampan att tändas under förvärmning. När indikatorlampan slocknar har grillen värmts upp till önskad temperatur och är redo att användas. ANMÄRKNING: Under tillagningen kan indikatorlampan släckas och tändas igen upprepade gånger för att upprätthålla den önskade temperaturen.
  5. Använd alltid redskap av trä eller värmetålig plast för att skydda tillagningsytan med non-stick-beläggning. ANMÄRKNING: Använd inte en kniv för att skära mat direkt på grillen, eftersom detta kan skada ytskiktet.
  6. När du tillagar mat kan locket placeras över grillen. Eftersom det inte sluter tätt kan ånga släppas ut under tillagningen. OBSERVERA: Använd alltid det värmeskyddade handtaget när du flyttar på locket.
  7. När tillagningen är klar ska du ställa termostatreglaget på "OFF"-läget och dra ur strömsladden från eluttaget. Avlägsna maten från grillen och servera.
- OBSERVERA: Låt alltid grillen svalna helt innan du rengör den eller tar bort någon del. VARNING: Placera inte grillen på eller nära en spis, eller i en uppvärmd ugn. Var försiktig när du hanterar termostatreglaget. Om du stöter till det eller tappar det på ett hårdt underlag kan reglaget skadas så att temperaturregleringen blir felaktig under tillagningen. Använd inte termostatreglaget om det är skadat på något sätt.

## GRILLTIPS

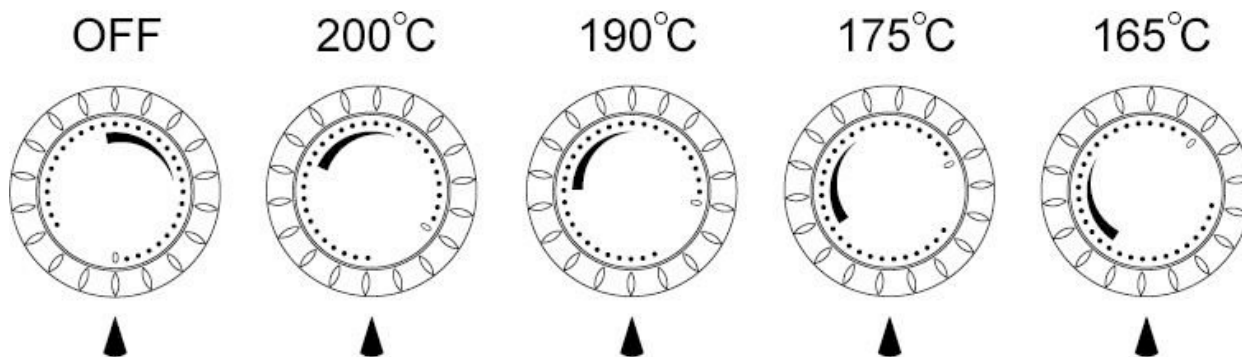
### Läs följande tips innan du grillar:

- 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.

**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





SV

### 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.

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). This product was designed for ease and problem-free use. 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).

Contact information on Mustang maintenance services is available at [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

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

#### **ELECTRIC PARAMETERS AND MODEL**

Rated Voltage: 230 V~

Rated Frequency: 50 Hz

Rated Power: 2000 W

#### **Location of Parts and Control**



#### **Location of Parts and Control**

- A. High domed lid with handle
- B. Cool touch handle
- C. Grill & griddle rest
- D. Cord holder clip
- E. Removable oil & grease tray
- F. Removable thermostat control
- G. Tray for cup holders
- H. Cup holders
- I. Sturdy stand pole
- J. Strong leg stand
- K. Non-stick griddle surface
- L. Non-stick grilling surface

## 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 can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## ASSEMBLY & USE

### Assembling the grill stand:

1. Take the stand pole and insert one end of the pole into the hole on the top of the leg stand.
2. Slide the cup holder tray down onto the pole and set it in position.
3. Take the grill & griddle rest and insert it into the top of the pole.

**CAUTION:** Before use, please install the thermostat control and attach the thermostat control cord to the CORD HOLDER CLIP located at the back of the grill base AND the cup holder tray.

### Using the grill indoors:

1. When using the grill indoors without the stand, place the grill on a flat, stable surface.

**Recommended:** If you use the grill on surfaces that may be damaged by prolonged heat, we recommend that you place an insulated heat pad underneath the grill.

2. Slide the removable oil & grease tray into the rails under the grill. When you are roasting, the high domed lid can be used to cover the grill.

3. Always make sure that the thermostat control knob is in the "OFF" position BEFORE inserting it. Plug into a 230 V/50 Hz AC outlet.
  4. When the thermostat is set to the desired temperature, the indicator light will turn on for preheating. When the indicator light goes out, the grill has been preheated to the desired temperature and is ready to use. NOTE: During the cooking process, the indicator light may cycle on and off to maintain the desired temperature.
  5. To protect the non-stick cooking surface, always use wooden or heat-resistant plastic utensils. NOTE: Do not use a knife to cut foods directly on the grill, because this may damage the surface.
  6. When roasting foods, the high domed lid can be placed over the grill. The loose fit allows steam to escape during cooking. CAUTION: Always use the cool-touch handle on the lid when moving it.
  7. When the cooking cycle is complete, turn the thermostat to the "OFF" position and unplug the power cord from the wall outlet. Remove the food and serve.
- CAUTION: Always allow the grill to cool completely before cleaning it or removing any parts. WARNING: Do not place the grill on or near a stove, or in a heated oven. Be careful when handling the thermostat control knob. If it is hit or dropped onto a hard surface, the control knob may be damaged and cause the temperature control while cooking to be incorrect. Stop using the thermostat control knob if it is damaged in any way.

## **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.

**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

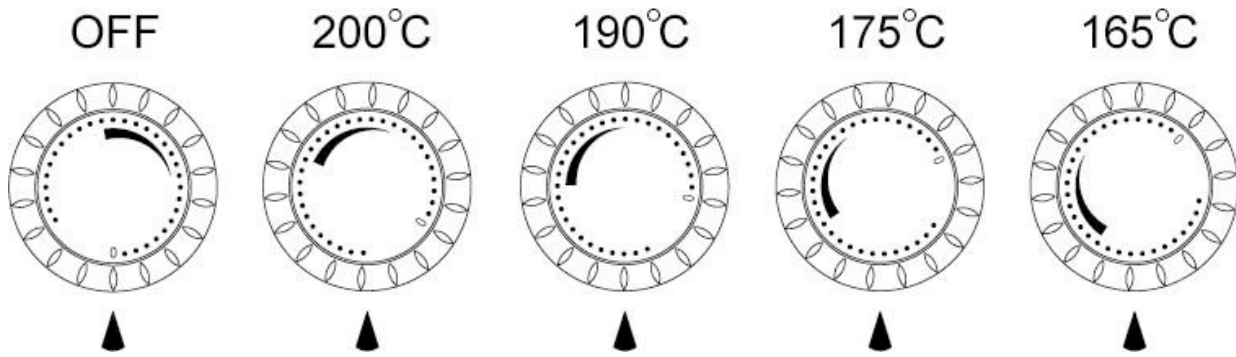
Sausages 175 °C 5–10 minutes

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.

Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja grillimistooted on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toode 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). Käesolev toode on mõeldud muretuks ja probleemideta kasutamiseks paljude aastate jooksul. 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).

Mustangi sarja toodete hooldusega tegelevate ettevõtete kontaktid leiate aadressil [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

Ohutuse tagamiseks lugege käesolevad juhised enne grilli kasutamist hoolikalt läbi.

#### TEHNILISED ANDMED

Nimipinge: 230 V~

Nimisagedus: 50 Hz

Nimivõimsus: 2000 W

#### Osade ja juhtnuppude asukoht



#### Osade ja juhtnuppude asukoht

- A. Käepidemega kõrge kuppel
- B. Mittekuumenev käepide
- C. Grillimis- ja küpsetusplaat
- D. Juhtmehoidik
- E. Eemaldatav õli- ja rasvapann
- F. Eemaldatav termostaadi juhtplokk
- G. Jooginõude alus
- H. Jooginõupes
- I. Tugev jalg
- J. Tugevad jalased
- K. Mittenakkuv küpsetusplaat
- L. Mittenakkuv grillimisplaat

## 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 rasvapannist üle ei ajaks.
16. Grilli kasutamisel kuumakartlikel pindadel soovitame 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. Vähemalt 8-aastased lapsed ning tavapärasest nõrgemate füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada järelevalve all või siis, kui neile on selgitatud seadme kasutamist ja kasutamisohtust ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte. Ärge laske lastel seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldada.

## KOKKUPANEK JA KASUTAMINE

### Grilli jala kokkupanek

1. Paigaldage jalatoru üks ots jalaseploki peal olevasse avasse.
2. Libistage jooginõude alus mööda jalatoru oma kohale.
3. Paigaldage grillimis- ja küpsetusplaat jalatoru otsa.

**HOIATUS:** Enne grilli kasutamist paigaldage termostaadi juhtplokk ning asetage selle juhe grilli korpuse tagakülje JA jooginõude aluse küljes paiknevasse JUHTMEHOIDIKUSSE.

### Grilli kasutamine siseruumides

1. Kui kasutate grilli siseruumides ilma jalata, paigutage grill tasasele kindlale pinnale.

**Soovitused:** Grilli kasutamisel kuumakartlikel pindadel soovitame grilli alla asetada kuumakindel alus.

2. Libistage eemaldatav õli- ja rasvapann grilli all paiknevatele siinidele. Küpsetamise ajal võite grilli katta kupliga.
3. Veenduge alati, et ENNE termostaadi juhtploki sisestamist oleks reguleerimisnupp väljalülitatud asendis „OFF”. Ühendage seade ainult 230 V/50 Hz vahelduvvooluvõrku.
4. Kui termostaat on seatud soovitud temperatuurile, süttib eelkuumutust näitav indikaator.

välja.

5. Mittenakkuva pinna kahjustamise vältimiseks kasutage alati puust või kuumuskindlast plastist töövahendeid.

MÄRKUS: Ärge löigake toiduainet noaga vahetult grilli pinnal, sest see võib pinda kahjustada.

6. Küpsetamise ajal võite grilli katta kupliga. See ei ole liiga tihe ja aur pääseb selle alt välja. HOIATUS: Kupli liigutamiseks kasutage ainult kuumakindlat käepidet.

7. Kui olete küpsetamise lõpetanud, keerake reguleerimisnupp väljalülitatud asendisse „OFF” ja eemaldage pistik vooluvõrgust. Eemaldage toiduaine grillilt ja serveerige.

HOIATUS: Enne grilli puhastamist või grilli osade eemaldamist laske grillil täielikult maha jahtuda.

HOIATUS: Ärge asetage grilli pliidile või selle lähedusse või kuuma ahju. Termostaadi reguleerimisnupu käsitlemisel olge ettevaatlik. Lök või kukkumine kõvale pinnale võivad reguleerimisnuppu vigastada ja põhjustada küpsetamisel ebatäpse temperatuurikontrolli.

Ärge kasutage reguleerimisnuppu, kui see on mingil moel vigastatud.

## GRILLIMISNÕUANDEID

### Enne grillimist lugege läbi järgmised nõuanded:

- Enne grillimist eelkuumutage grillimispinda, kuni temperatuuriindikaator 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 soovime 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.

**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

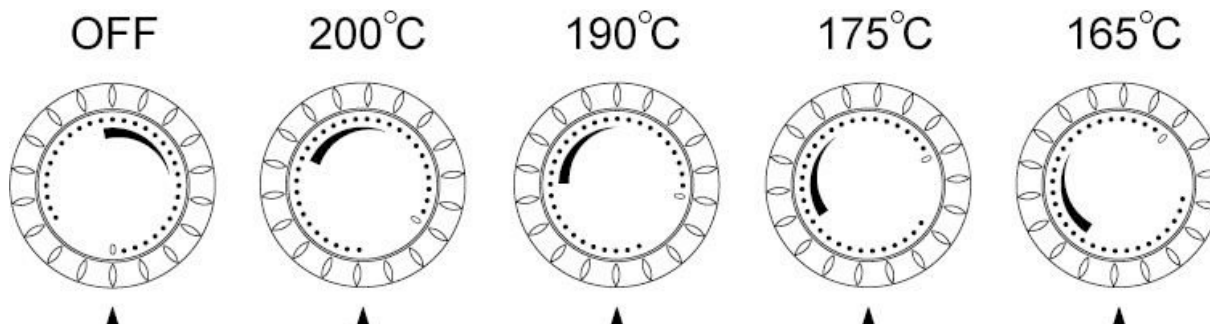
Vorstid 175 °C 5–10 minutit

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 soojas 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 käideldage õli/rasv nõuetekohaselt.
9. Ärge asetage juhtplokki ega toitejuhete nõudepesumasinasse.
10. Ärge kunagi uputage toitejuhete, 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.

## Keskkonnanõuetehised



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 ringlusse võetavad vastavalt oma tähistusele. Korduvkasutuse, materjalide korduvkasutuse või vanade seadmete taaskäitluse teiste vormide abil annate olulise panuse keskkonnanõuetesse.

Teavet ringlussevõetavate seadmete volitatud kogumispunktide kohta saate kohalikul omavalitsuselt.

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

Šis izstrādājums ir paredzēts ērtai un vieglai lietošanai. 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).

Kontaktinformācija par Mustang apkopes pakalpojumiem pieejama [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

**Jūsu drošībai pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šos norādījumus.**

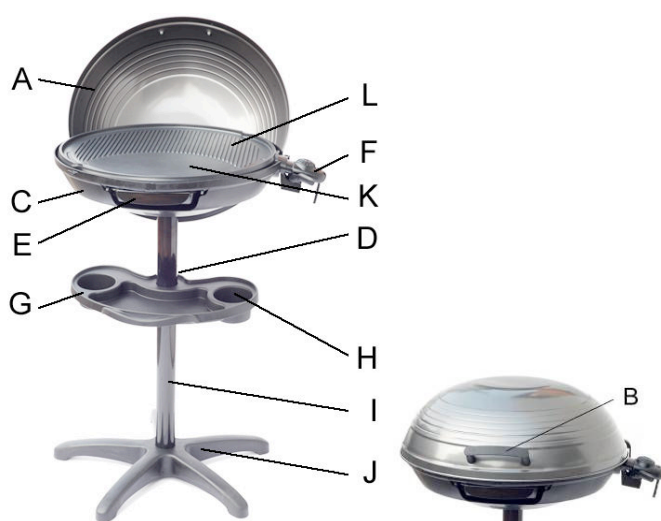
#### **ELEKTRISKIE PARAMETRI UN MODELIS**

Nominālais spriegums: 230 V~

Nominālā frekvence: 50 Hz

Nominālā jauda: 2000 W

#### **Daļu un vadības elementu izvietojums**



#### **Daļu un vadības elementu izvietojums**

- A. Augsts kupolveida vāks ar rokturi
- B. Nesakarstošs rokturis
- C. Grils un grila reste
- D. Vada turētājs
- E. Izņemama eļļas un tauku paplāte
- F. Noņemams termostats
- G. Paplāte ar krūzišu turētājiem
- H. Krūzišu turētājs
- I. Robusts balsta stienis
- J. Izturīga balstkāja
- K. Panna ar nepiedegošu pārklājumu
- L. Grilēšanas virsma ar nepiedegošu pārklājumu

## **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 pieskarieties 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, pārliedzieties, 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. Bērņus nepieciešams uzraudzīt, lai nodrošinātu, ka tie ar ierīci nerotaļājas.

LV

## **SALIKŠANA UN LIETOŠANA**

### **Grila balsta konstrukcijas salikšana:**

1. Ievietojiet vienu balsta stieņa galu caurumā balstkājas augšpusē.
2. Uzbīdīet paplāti ar krūzīšu turētājiem uz stieņa un nofiksējiet vajadzīgajā pozīcijā.
3. Uzstādiat grilu un grila resti stieņa augšgalā.

**UZMANĪBU:** Pirms lietošanas instalējiet termostatu un termostata kontroles vadu nostipriniet vada turētājā, kas atrodas grila pamatnes aizmugurē UN aiz paplātes ar krūzīšu turētājiem.

### **Grila izmantošana iekštelpās:**

1. Izmantojot grilu iekštelpās bez balsta, novietojiet grilu uz plakanas, stabilas virsmas.

**Ieteikums:** Izmantojot grilu uz virsmām, kuras ilgstošas karstuma iedarbības rezultātā var tikt bojātas, mēs iesakām zem grila palikt termoizolācijas paliktni.

3. Vienmēr pārlicinieties, vai PIRMS termostata pievienošanas termostata kontroles poga atrodas pozīcijā „OFF” (izslēgts). Pieslēdziet ierīci 230 V/50 Hz maiņstrāvas kontaktligzdai.
4. Kad ar termostatu ir iestatīta vajadzīgā temperatūra, iedegas indikatora lampiņa, kura norāda, ka notiek uzkaršēšana. Kad indikatora lampiņa nodziest, grils ir uzkaršēts līdz vajadzīgajai temperatūrai un gatavs lietošanai. IEVĒRĪBAI: gatavošanas procesā indikatora lampiņa pārmaiņus var iedegties un nodziest, norādot, ka tiek uzturēta vajadzīgā temperatūra.
5. Lai pasargātu ar nepiedegošo pārklājumu pārklāto gatavošanas virsmu, vienmēr izmantojiet no koka vai no termoizturīgas plastmasas izgatavotus virtuves piederumus. IEVĒRĪBAI: neizmantojiet nazi produktu griešanai turpat uz grila, jo tā var sabojāt virsmu.
6. Cepot produktus, uz grila var uzlikt augsto kupolveida vāku. Tā brīvais novietojums gatavošanas laikā ļauj izplūst tvaikam. UZMANĪBU: atverot vai aizverot vāku, vienmēr izmantojiet nesakarstošo rokturi.
7. Kad gatavošanas process ir beidzies, pārslēdziet termostatu pozīcijā „OFF” (izslēgts) un atvienojiet elektrības vadu no sienas kontaktligzdas. Izņemiet un servējiet ēdienu.  
UZMANĪBU: pirms grila tīrīšanas vai daļu demontāžas vienmēr ļaujiet grilam pilnībā atdzist.  
BRĪDINĀJUMS: nenovietojiet grilu uz plīts vai tās tuvumā vai nelieciet to cepeškrāsnī. Rīkojieties ar termostata kontroles pogu uzmanīgi. Ja termostats nokrīt vai tiek nomests uz cietas virsmas, var tikt sabojāta termostata kontroles poga, kā rezultātā temperatūras regulators gatavošanas laikā var darboties neprecīzi.  
Pārtrauciet termostata kontroles pogas lietošanu, ja tai ir jebkāda veida bojājumi.

## **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 novārīt. 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 vēlamo 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 uzkrājies karstais tvaiks.

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

PRODUKTU, TEMPERATŪRA, APTUVENĀIS LAIKS

Liellopa steiki 200 °C 10–15 minūtes

Vīstu 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

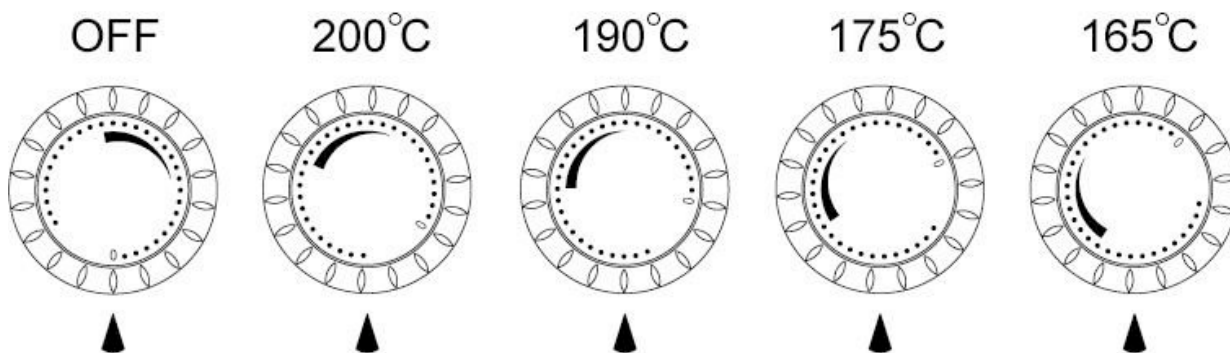
Desiņas 175 °C 5–10 minūtes

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 vada 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 kontaktligzdu.

### 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“ kepsninių gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsninių ir kiti valgio gaminių gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių asortimentą, eikite adresu [www.mustang-grill.com](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 dėkaugtumėmės, jei atsiliepimus apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

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

Norėdami gauti daugiau informacijos eikite adresu: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com). Kontaktinė informacija dėl „Mustang“ priežiūros paslaugų pateikta adresu [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

**Dėl savo pačių saugumo prieš naudodami prietaisus įdėmiai perskaitykite šias instrukcijas**

#### **ELEKTRINIAI PARAMETERAI IR MODELIS**

Nominalioji įtampa: 230 V~

Nominalusis dažnis: 50 Hz

Nominalioji galia: 2000 W

#### **Dalių ir valdiklių vieta**



#### **Dalių ir valdiklių vieta**

- A. Aukštas kupolo formos dangtis su rankena
- B. Neįkaistanti rankena
- C. Grotelių ir kepimo plokštės atrama
- D. Laido laikiklio spaustukas
- E. Išimamas aliejaus ir riebalų padėklas
- F. Išimamo termostato valdiklis
- G. Padėklas puodelių laikikliams
- H. Puodelių laikikliai
- I. Tvirtas stovo strypas
- J. Tvirtas stovo pagrindas su kojėlėmis
- K. Nelimpantis kepimo paviršius
- L. Nelimpančios grotelės

## **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 vandeniu 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 būtiną 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 kepatė, pasirūpinkite, kad iš maisto varvantys riebalai neperpildytų riebalų padėklo.
16. Jei naudojate šią kepsninę ant paviršių, kuriuos gali pažeisti 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. Vyresni nei 8 metų vaikai, asmenys su fizine, sensorine ar psichine negalia ar nepatyrę asmenys gali prietaisu naudotis prižiūrimi, arba tada, kai jiems yra išaiškinta kaip saugiai naudotis prietaisu, ir jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Vaikai negali valyti ir atlikti prietaiso priežiūros darbų be suaugusiųjų priežiūros.

## **SURINKIMAS IR NAUDOJIMAS**

### **Kepsninės stovo surinkimas:**

1. Paimkite stovo strypą ir įkiškite vieną jo galą į skylę pagrindo su kojėlėmis viršuje.
2. Užmaukite puodelių laikiklio padėklą ant strypo ir nustatykite jį į reikiamą padėtį.
3. Paimkite grotelių ir kepimo plokštės atramą ir užmaukite ją ant strypo viršaus.

**PERSPĖJIMAS:** prieš naudodami sumontuokite termostato valdiklį ir prijunkite termostato valdiklio laidą prie LAIDO LAIKIKLIO SPAUSTUKO, esančio kepsninės pagrindo galinėje pusėje, IR prie puodelių laikiklio padėklo.

### **Kepsninės naudojimas patalpoje:**

1. Naudodami kepsninę patalpoje be stovo, padėkite kepsninę ant lygaus, stabilaus paviršiaus.

**Rekomenduojama:** jei naudojate kepsninę ant paviršių, kuriuos ilgalaikis karščio poveikis gali pažeisti, rekomenduojame po kepsnines dėti izoliuotą nuo karščio saugantį padėklą.

2. Įkiškite išimamą aliejaus ir riebalų padėklą ant bėgelių po kepsnine. Kepant galima naudoti aukštą kupolo formos dangtį kepsninei uždengti.
3. **PRIEŠ** įstatydami termostatą visuomet įsitikinkite, kad termostato valdymo rankenėlė yra padėtyje „OFF“ (išjungta). Prijunkite prie 230 V / 50 Hz kintamosios srovės lizdo.
4. Nustačius norimą termostato temperatūrą, indikatorius lemputė ims šviesti, rodydama, kad vyksta pašildymas. Indikatoriaus lemputei užgesus kepsninė bus įkaitusi iki norimos temperatūros ir parengta naudoti. **PASTABA:** gaminimo proceso metu indikatoriaus lemputė gali įsijungti ir išsijungti, kai palaikoma norima temperatūra.
5. Kad apsaugotumėte nelimpantį kepimo paviršių, naudokite tik medinius arba karščiui atsparaus plastiko įrankius. **PASTABA:** nepjaustykite maisto peiliu tiesiai ant kepsninės, nes galite pažeisti paviršių.
6. Kepant maistą galima naudoti aukštą kupolo formos dangtį kepsninei uždengti. Jis nepriglunda, todėl kepatant gali išeiti garai. **PERSPĖJIMAS:** judindami dangtį visuomet naudokite neįkaistančią rankeną.
7. Baigę kepimo ciklą nustatykite termostatą į padėtį „OFF“ (išjungta) ir atjunkite maitinimo laidą nuo lizdo. Išimkite ir patiekite maistą.  
**PERSPĖJIMAS:** prieš valydami kepsninę ar išimdami kokias nors jos dalis visuomet leiskite kepsninei iki galo atvėsti.  
**ĮSPĖJIMAS:** nestatykite kepsninės ant viryklės ar arti jos arba į įjungtą orkaitę. Būkite atsargūs, naudodami termostato valdymo rankenėlę. Jei ją sutrenksite ar numesite ant kieto paviršiaus, valdymo rankenėlė gali būti sugadinta ir kepatant netinkamai veiks temperatūros valdymas. Nenaudokite termostato valdymo rankenėlės, jei ji kaip nors pažeista.

## KEPIMO PATARIMAI

### Prieš kepdami perskaitykite šiuos patarimus:

- Prieš kepdami pašildykite kepimo paviršių, kol temperatūros indikatoriaus 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 kepatant 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.

**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 pjausniai 165 °C 15–20 minučių

Mėsainiai 190 °C 10–15 minučių

Dešrainiai 165 °C 10–15 minučių

Dešrelės 175 °C 5–10 minučių

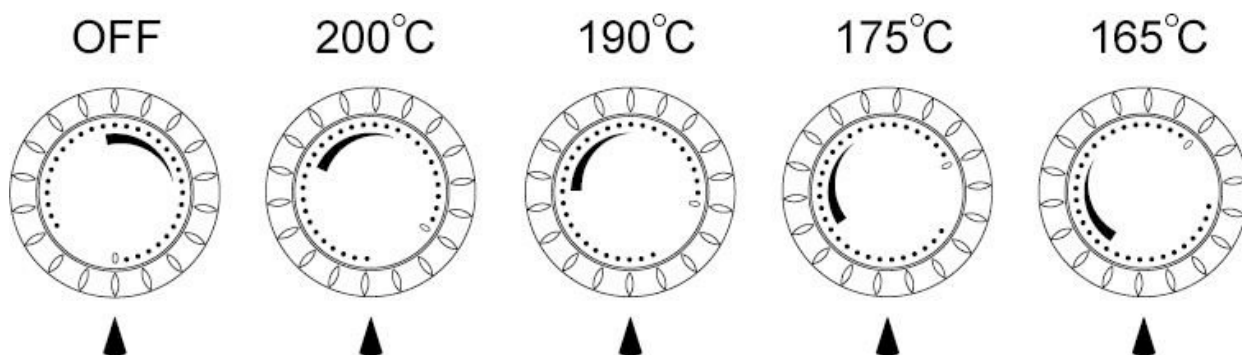
Žuvies filė 165 °C 10–15 minučių

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 muilinu 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 rankenėlės 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 instrukcijose arba ant pakuotės.

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

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

Линейка Mustang постоянно развивается. Мы также беспрестанно работаем над усовершенствованием всех остальных товаров, которые мы производим. Обратная связь с потребителем является важнейшим элементом нашей системы контроля качества. Мы с удовольствием узнаем ваше мнение о нашей продукции — пишите нам по адресу [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

При разработке данного продукта мы руководствовались принципами лёгкости и безопасности в использовании. Рекомендуем ознакомиться с руководством по эксплуатации как можно внимательнее, чтобы полностью использовать потенциал вашего гриля. В линейку товаров Mustang также входят чистящие средства и приспособления для ухода за грилем.

Более подробную информацию можно получить на сайте: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

Контактная информация сервисной службы Mustang доступна по адресу [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

**Для обеспечения безопасности внимательно прочтите настоящее руководство перед использованием устройства.**

#### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ И МОДЕЛЬ

Номинальное напряжение: 230 В~

Номинальная частота: 50 Гц

Номинальная мощность: 2000 Вт

#### Расположение деталей и устройств управления



#### Расположение деталей и устройств управления

- A. Высокая куполообразная крышка с ручкой
- B. Ненагревающаяся ручка
- C. Основание для гриля и противня
- D. Зажим для провода
- E. Съёмный поддон для масла и жира
- F. Съёмный переключатель управления термостата
- G. Поднос для держателей стаканов
- H. Держатели стаканов
- I. Прочная стойка
- J. Прочная основа для стойки
- K. Поверхность противня с антипригарным покрытием
- L. Поверхность гриля с антипригарным покрытием

## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

**При использовании электрических устройств необходимо всегда соблюдать меры предосторожности, включая следующие:**

1. Внимательно прочитайте все инструкции.
2. Данное устройство можно подключать только к сети с таким же напряжением, как и напряжение, указанное на табличке с техническими характеристиками.
3. Для обеспечения защиты от удара электричеством, не погружайте корпус, провод или штепсель в воду и не споласкивайте их водой или другой жидкостью.
4. При использовании устройства вблизи детей за устройством и за детьми необходимо внимательно присматривать.
5. Отсоедините устройство от розетки сети питания, когда оно не используется, перед установкой или заменой деталей, или перед чисткой.
6. Не прикасайтесь ни к каким подвижным частям по время работы устройства.
7. Если провод питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, уполномоченным агентом по обслуживанию, или лицом, обладающей аналогичной квалификацией, чтобы не допустить опасности для пользователя и повреждения устройства.
8. Не используйте дополнительные приспособления или принадлежности, которые не были поставлены вместе с устройством. Это может привести к удару электричеством травме пользователя, или неустраняемому повреждению устройства.
9. Не оставляйте провод свисающим через край стола или рабочей поверхности, и не допускайте его контакта ни с какой горячей поверхностью.
10. Используйте устройство исключительно по назначению и в бытовых условиях.
11. Перед заменой принадлежностей или прикосновением к любым деталям, двигающимся во время использования, выключайте устройство.
12. Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования, и его можно подключать к любой розетке сети переменного тока (стандартный ток для домашнего хозяйства). Не используйте никакие другие розетки.
13. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и кнопки.
14. Открывайте крышку очень аккуратно, так как из-под нее может выйти горячий пар, способный вызывать ожоги.
15. При жарке в течение продолжительного времени убедитесь, что стекающий с еды жир не переполняет поддон.
16. Мы рекомендуем использовать подушку с термоизоляцией, чтобы защитить поверхности, на который устанавливается гриль, от повреждения жаром.
17. Во время работы устройства температура доступных поверхностей может быть высокой.
18. Устройство не предназначено для использования вместе с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
19. Устройство запрещено частично или полностью погружать в воду для чистки.
20. Используйте только надлежащий соединитель, поставленный изготовителем.
21. Данное устройство предназначено только для частного использования.
22. Это устройство могут использовать дети от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также лица с отсутствием опыта, если им как следует объяснили или показали, как пользоваться устройством, соблюдая правила безопасности, и рассказали о сопряженных с эксплуатацией рисках.

RU

## **СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

### **Сборка стойки гриля:**

1. Возьмите стойку и вставьте один ее конец в отверстие в верхней части основы для

стойки.

2. Насадите поднос для держателей стаканов на стойку и спустите его вниз до требуемого положения.

3. Возьмите основание для гриля и противня, и установите его на стойку.

**ОСТОРОЖНО:** Пожалуйста, перед использованием устройства подсоедините переключатель управления термостата к ЗАЖИМУ ДЛЯ ПРОВОДА, расположенному в задней части основания гриля, и подсоедините также поднос для держателей стаканов.

#### **Использование гриля в помещении:**

1. При использовании гриля в помещении без стойки, установите его на плоскую и стабильную поверхность.

#### **Рекомендации:**

1. Если вы используете гриль на поверхностях, которые могут быть повреждены вследствие продолжительного воздействия жара, мы рекомендуем вам положить под гриль подушку с термоизоляцией.

2. Вставьте съемный поддон для масла и жира в направляющие под грилем. Во время жарки гриль можно закрыть высокой куполообразной крышкой, открывающейся назад.

3. Всегда убедитесь, что кнопка переключателя управления термостатом находится в положении «OFF» («ВЫКЛ») ПЕРЕД тем, как вы вставите переключатель в терморегулятор. Подсоедините к розетке 230 В/50 Гц переменного тока.

4. Когда термостат установлен на желаемую температуру, загорится индикатор, указывая на то, что включился предварительный нагрев. Если индикатор погас, это означает, что гриль нагрелся до требуемой температуры, и что он готов к использованию. ПРИМЕЧАНИЕ: Во время приготовления пищи индикатор может периодически загораться и гаснуть, указывая на работу в режиме поддержания температуры.

5. Чтобы не повредить поверхность с антипригарным покрытием, всегда используйте кухонные принадлежности, изготовленные из дерева или термостойкого пластика. ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте нож для резки продуктов непосредственно на гриле, так как он может повредить поверхность.

6. Во время жарки гриль можно закрыть высокой куполообразной крышкой, открывающейся назад. Неплотное закрытие позволит пару выходить во время приготовления еды. ОСТОРОЖНО: При перемещении крышки всегда используйте ненагревающуюся рукоять.

7. После завершения цикла приготовления еды переключите термостат в положение «OFF» («ВЫКЛ») и отсоедините провод питания от розетки сети питания. Снимите еду с гриля, после чего ее можно подавать на стол.

ОСТОРОЖНО: Перед чисткой гриля или снятием любых его деталей всегда позволяйте грилю полностью остынуть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не устанавливайте гриль рядом с плитой или разогретой печью. Обращайтесь с переключателем управления термостата осторожно. Если вы ударите его или уроните на твердую поверхность, переключатель управления термостатом может повредиться, в результате чего во время приготовления еды терморегулятор может работать неправильно.

Если переключатель управления термостата каким-либо образом поврежден, прекратите его использование.

#### **СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ГРИЛЯ**

##### **При приготовлении гриля, пожалуйста, следуйте следующим советам:**

- Перед началом приготовления еды предварительно нагрейте поверхность для приготовления гриля, подождав, когда индикатор погаснет («OFF»).
- Для достижения наилучших результатов перед приготовлением на гриле заранее частично

существует возможность, что вы пережарите их снаружи, в то время как внутри они еще будут сырыми.

- Для поддержки чистоты поверхности для приготовления еды мы рекомендуем смазать ее небольшим количеством растительного масла перед началом приготовления.
- Убедитесь, что вы аккуратно готовите на гриле продукты, которые могут содержать жир, такие как, например, говядина, курица, колбаски и свинина. Жир может разбрызгиваться.
- При приготовлении кебабов часто переворачивайте и смазывайте их маринадом, до достижения полной готовности. Если вы оставляете между готовящимися продуктами пространство, это может помочь обеспечить более равномерное приготовление.
- Максимальное рекомендуемое непрерывное использование гриля — 30–45 минут.
- Если во время приготовления еды вы используете крышку, открывайте ее очень осторожно, так как, возможно, под крышкой скопился пар, который может выйти из-под нее очень резко.

**Таблица приготовления еды на гриле:** Данная таблица приготовления еды носит рекомендательный характер.

ЕДЫ, ТЕМПЕРАТУРА, ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ

Бифштексы 200 °C 10–15 минут

Куриные грудки 200 °C 20–30 минут

Свинные отбивные 165 °C 15–20 минут

Гамбургеры 190 °C 10–15 минут

Хот-доги 165 °C 10–15 минут

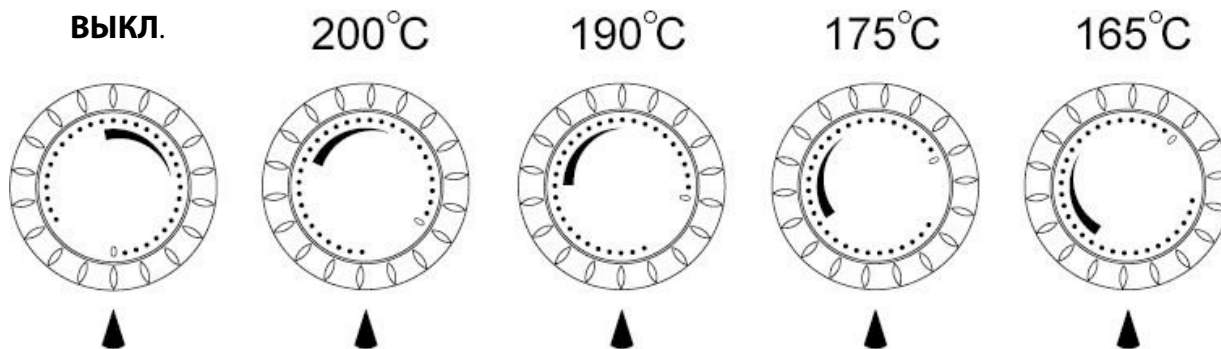
Колбаски 175 °C 5–10 минут

Филе рыбы 165 °C 10–15 минут

Бекон 165 °C 10–12 минут

Овощи 165 °C 10–15 минут

Блины 165 °C 5–10 минут



#### ИНСТРУКЦИИ ПО ЧИСТКЕ

1. Выньте штепсель из розетки, после чего отсоедините соединитель провода питания и провод питания от устройства.
2. Позвольте устройству полностью остынуть.
3. Протрите противень и крышку гриля губкой или тряпкой, смоченной теплой мыльной водой.
4. Тщательно вытрите противень и крышку гриля, чтобы удалить остатки мыла.
5. Перед началом чистки всегда отсоединяйте гриль и позволяйте ему остынуть.
6. Не используйте абразивные чистящие средства или губки.
7. После каждого использования опустошайте поддон для масла и жира, чтобы не допустить его переполнения.
8. При чистке съемного поддона для капающего масла проявляйте осторожность. Всегда позволяйте маслу остынуть, и вынимайте его надлежащим образом.

9. Не кладите терморегулятор или провод питания в посудомоечную машину.
10. Никогда не погружайте провод, штепсель или регулятор температуры ни в какую жидкость.
11. Не погружайте гриль в воду.
12. При использовании гриля НЕ прикасайтесь к нему и не беритесь за поддон для капающего масла. Он может стать очень ГОРЯЧИМ в течение процесса приготовления, вызывая ожоги.
13. Перед чисткой устройства удалите соединитель, и перед повторным использованием устройства высушите его входное отверстие.

#### **Инструкции по охране окружающей среды**



После окончания срока службы данного изделия не выбрасывайте его вместе с другими бытовыми отходами; сдайте его в пункт для переработки электрического и электронного оборудования для вторичной переработки. Обозначение на изделии, инструкции по его использованию или упаковка укажут вам способ его утилизации.

Материалы, которые могут быть подвергнуты вторичной переработке, обозначаются соответствующей маркировкой. Вторичная переработка изделия и его материала, а также другие методы утилизации старого оборудования, помогают содействовать охране окружающей среды.

Обращайтесь в местные органы власти за информацией о местонахождении пункта утилизации