



EN

FI

SV

DK

NO

ET

LV

LT

DE

PL

EN Electric Smoker

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

FI Sähkösavustin

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

SV Elrök

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

DK Elektrisk smoker

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

NO Elektrisk røyker

KUN TIL UTENDØRS BRUK. LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FØR MONTERING. BEHOLD DENNE HÅNDBOKEN FOR FREMTIDIG REFERANSE.

ET Elektriline suitsuahi

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

LV Elektriskā kūpinātava

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

LT Elektrinė rūkykla

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

DE Elektrischer Smoker

NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN. BITTE LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DER MONTAGE SORGFÄLTIG DURCH. BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF, UM SPÄTER DARIN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

PL Wędzarnia elektryczna

NIE UŻYWAĆ W POMIESZCZENIACH. DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ TĘ INSTRUKCJĘ PRZED MONTAŻEM. ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.



Power/Teho/Effekt/Strøm/Effect/Võimsus/Jauda/Galia/
Leistungsaufnahme/Moc: **650 W**
Voltage/Jännite/Spänning/Spænding/Spänning/Pinge/
Spriegums/Jtampa/Spannung/Napięcie: 230 V ~50 Hz

OGA339 (240429)

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

www.mustang-grill.com

EN

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

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

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

For more information, go to mustang-grill.fi.

OWNER'S MANUAL

Assembly, Care, and Safety Instructions

WARNING:

CARBON MONOXIDE HAZARD

BURNING WOOD EMITS CARBON MONOXIDE. THIS CAN CAUSE DEATH.

Warnings & Safety Concerns:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

Read all the instructions thoroughly before use:

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

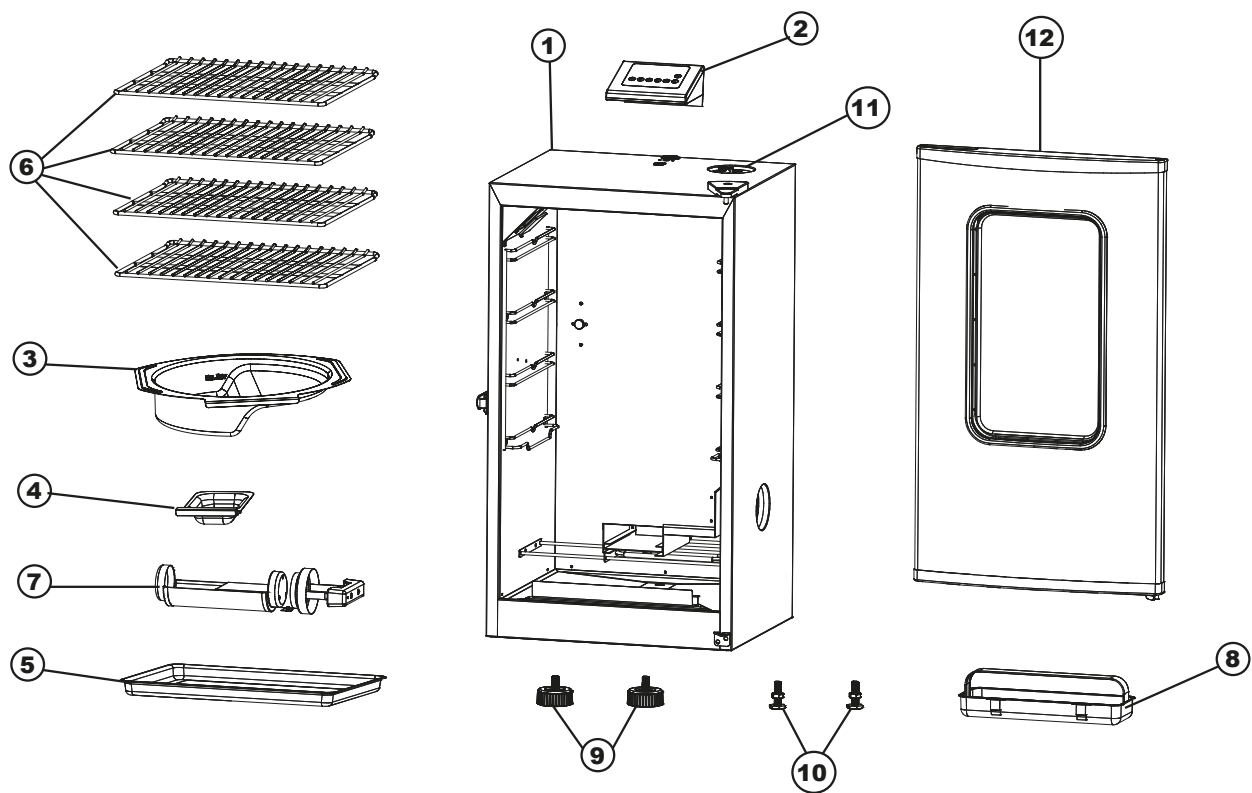
- Read and follow the warnings and instructions carefully before and during the use of the smoker.
- Keep this manual for future reference.
- Using the smoker leads to the presence of life-threatening carbon monoxide. Carbon monoxide is a volatile gas, which is why the ventilation apertures must be open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

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

LET’S GET STARTED!

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

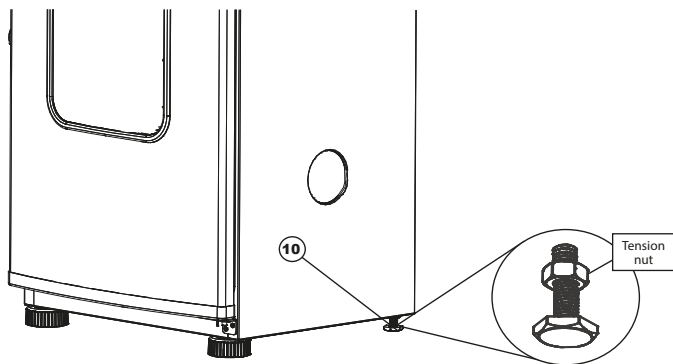
PARTS LIST



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

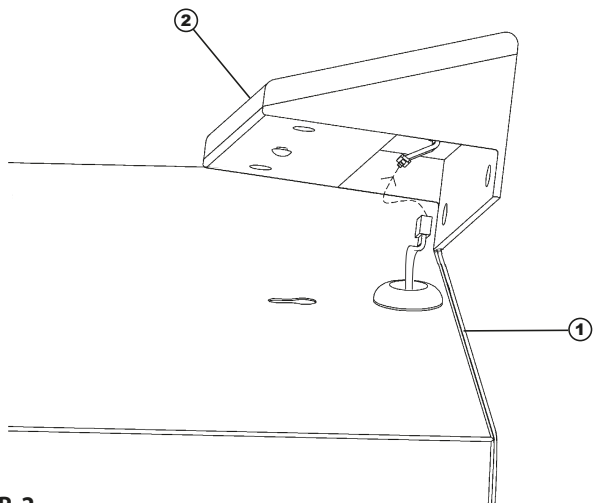
ASSEMBLY

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



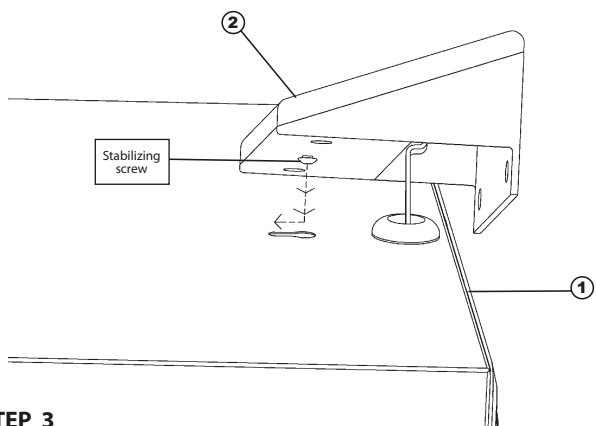
STEP 1

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



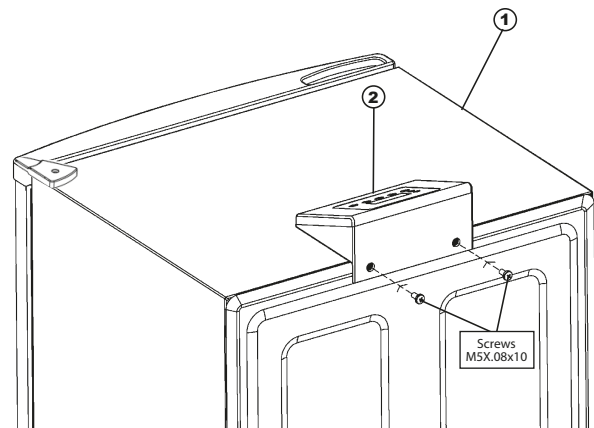
STEP 2

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



STEP 3

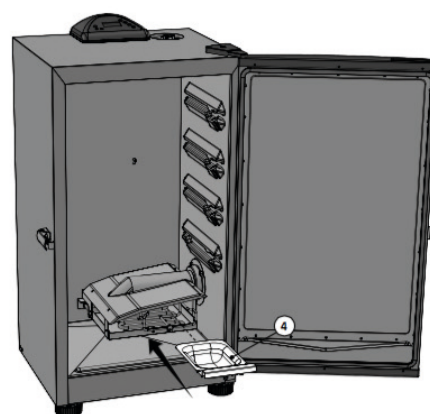
Mount digital control panel (2) to smoker body (1) by inserting stabilizing screw head into keyhole as shown. Note: Stabilizing screw may need slight adjustment for snug fit.



STEP 4

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

Note: Do not over tighten.

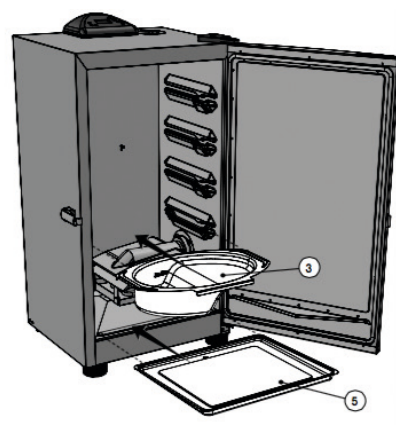


STEP 5

SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

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

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



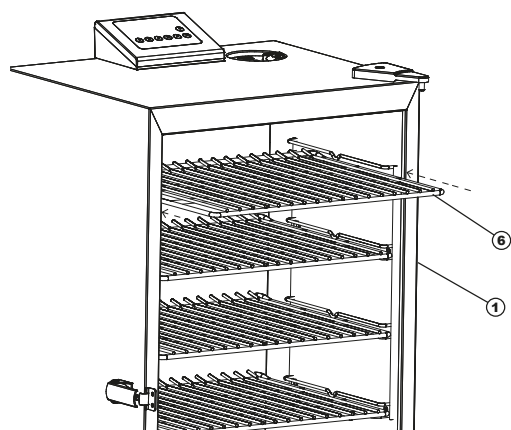
STEP 6

SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

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

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

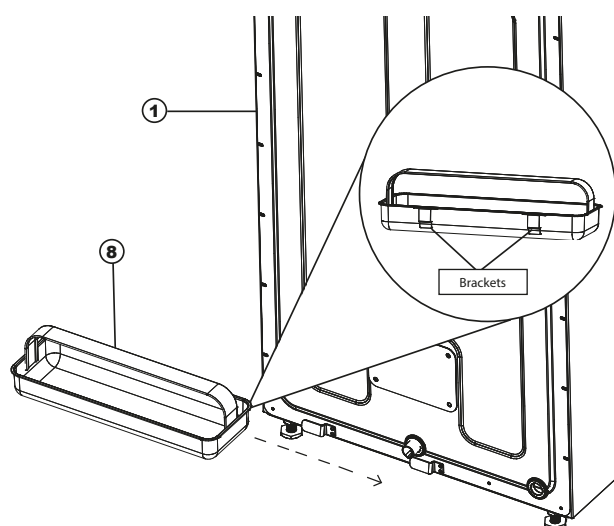
Note: Water bowl MUST always be in place during smoking process, even if there is no water or other liquid in bowl. Bowl will prevent food from dripping onto wood chips.



STEP 7

SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

Slide cooking racks (6) onto guides inside smoker body (1).



STEP 8

Slide brackets on back of grease tray (8) onto tabs on back of smoker body (1) until grease tray (8) stops.

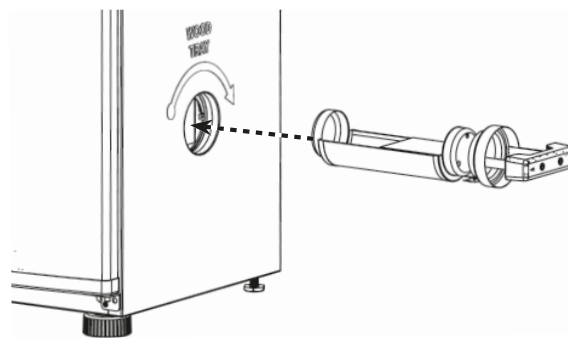
Assembly is complete.

PRE-SEASON INSTRUCTIONS

PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE.

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

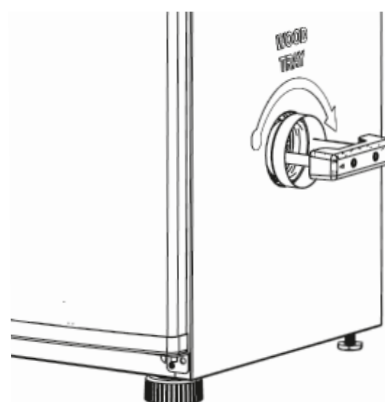
1. Make sure water pan is in place with NO WATER.
2. temperature to 135°C and run unit for 3 hours. During last 45 minutes, add 1 cup of wood chips in chip loader to complete pre-seasoning.
3. Shut down and allow to cool.



HOW TO USE WOOD CHIP LOADER

How to use wood chip loader:

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



Adding more wood during smoking process:

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

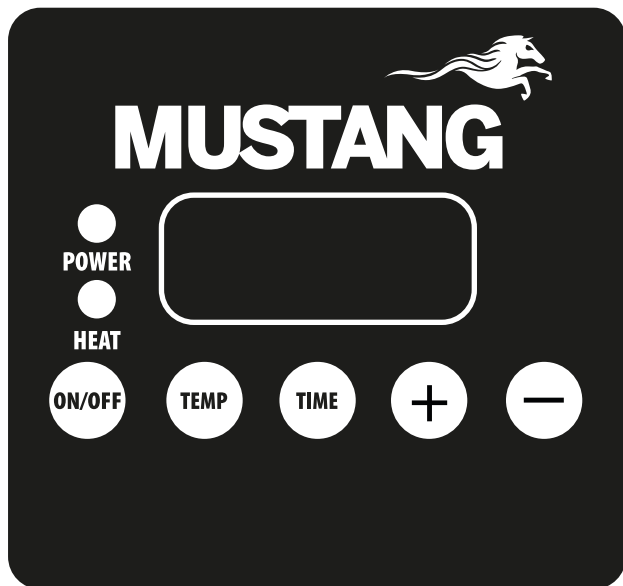
Caution:

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

CAUTION

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

HOW TO USE CONTROL PANEL



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

To temperature:

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

Note: Heating will not begin until timer is set.

To timer:

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

Heat will turn off when time has expired.

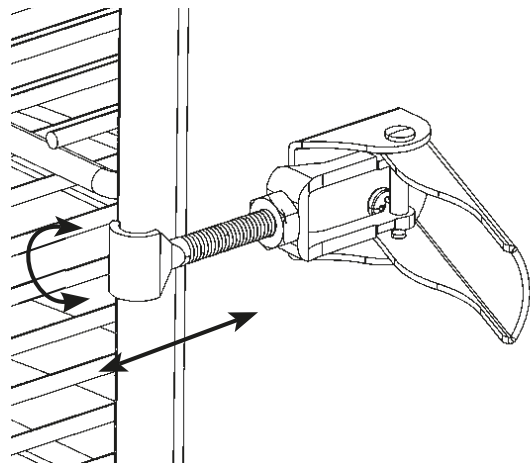
To RESET control panel:

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

IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

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

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



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

HOW TO CLEAN SMOKER

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

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

EN

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

* Please contact Mustang consumer service. Find the maintenance service's telephone number on the website mustang-grill.com.

WARRANTY

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

Normal wear and tear, rusting or corrosion of parts is not covered by the warranty. For example, cracking of ceramic surfaces, discoloration of steel surfaces and the occurrence of rust spots are normal during use and over time and do not affect the use of the smoker. Nor does the warranty cover parts that are subjected to wear and tear or rusting during use, such as parts made of cast iron and stainless steel. In the case of self-assembled smokers, the customer must always install and replace the parts according to the instructions. Failure to follow the instructions will invalidate the warranty. Always read through the user instructions carefully and follow them. Damage or defects resulting from improper use or neglect of maintenance are not covered by the warranty.

Nor does the warranty apply if the product is used for commercial manufacturing, sale or rental purposes. The warranty does not undermine the Consumer Protection Act in force in Finland.

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

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

FI

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittotuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa osoitteessa www.mustang-grill.com tai lähimmällä valtuutetulla Mustang-jälleenmyyjällä.

Kehitämme Mustang-tuoteperhettä ja siihen kuuluvia tuotteita jatkuvasti. Laadun takaamiseksi käyttäjiltä saatu palaute on tuotekehityksessämme erityisen tärkeässä roolissa. Otamme mielellämme vastaan tuotteisiin liittyvää palautetta osoitteeseen mustang@mustang-grill.com.

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

Lisätietoja löydät osoitteesta mustang-grill.com.

KÄYTTÖOPAS

Asennus-, huolto- ja turvallisuusohjeet

VAROITUS:

HÄKÄVAARA

PUUN POLTTAMISESSA MUODOSTUU HÄKÄÄ. SE ON HENGENVAARALLISTA.

Varoitukset ja turvaohjeet:

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

TÄRKEÄT VAROITUKSET JA TURVAOHJEET

Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen käyttöä:

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

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

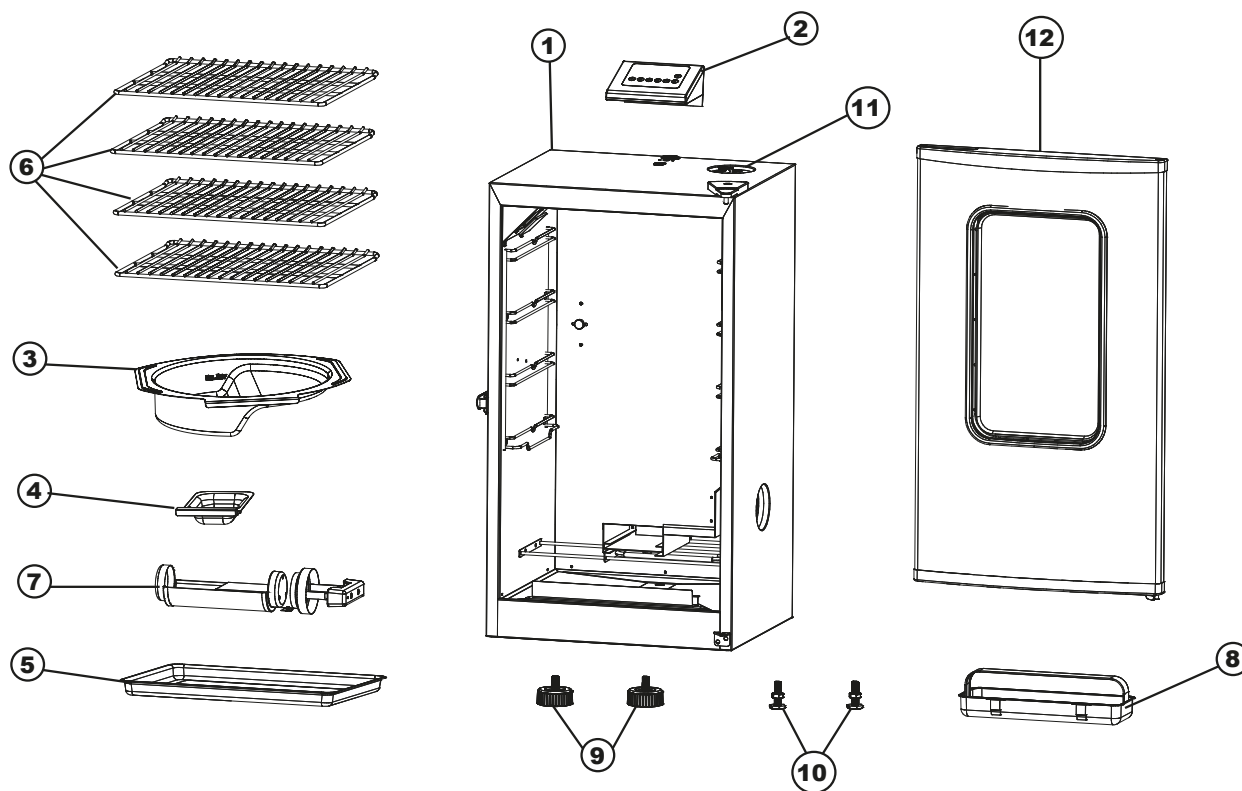
lähetytyillä.

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

ALKUSANAT

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

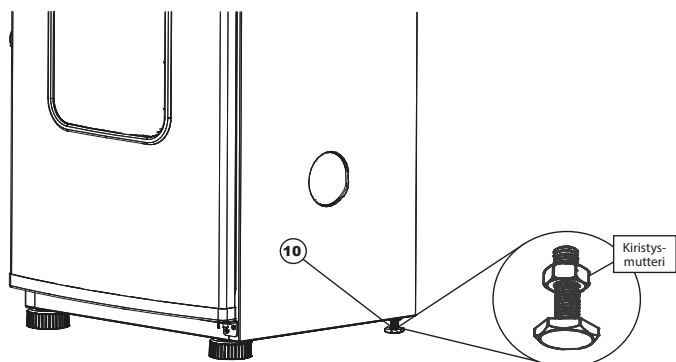
OSALUETTELO



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

KOKOAMINEN

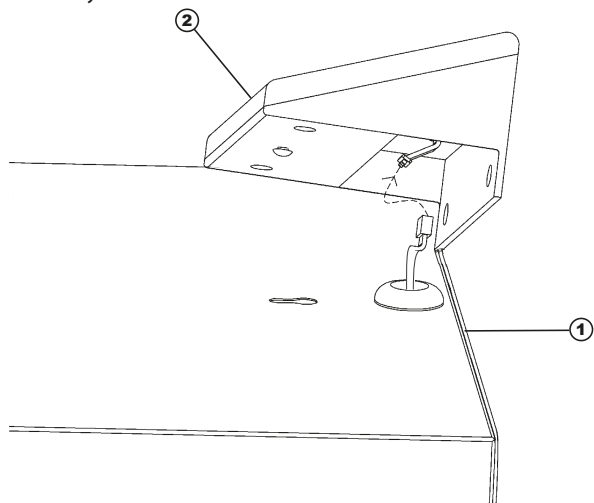
- LUE KAIKKI OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KOKOAMISEN ALOITTAMISTA.
- KOKOA LAITE PUHTAAN JA TASAISEN ALUSTAN PÄÄLLE.
- ASENNUKSEEN TARVITTAVA TYÖKALU: RISTIPÄINEN RUUVIMEISSELI



VAIHE 1

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

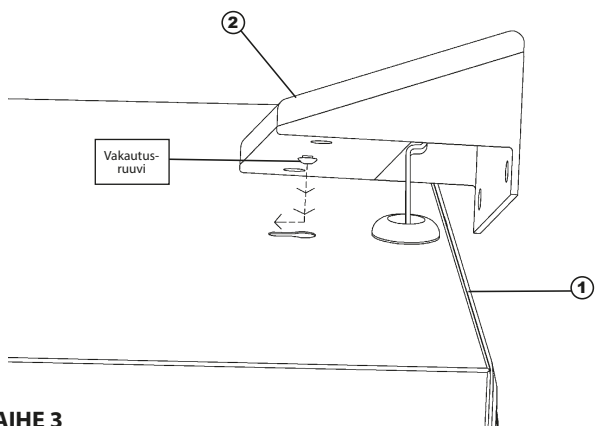
Kun laite on tukevasti ja suorassa, kiristä jalat (10) paikoilleen niissä olevien kiristysmutterien avulla.



VAIHE 2

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

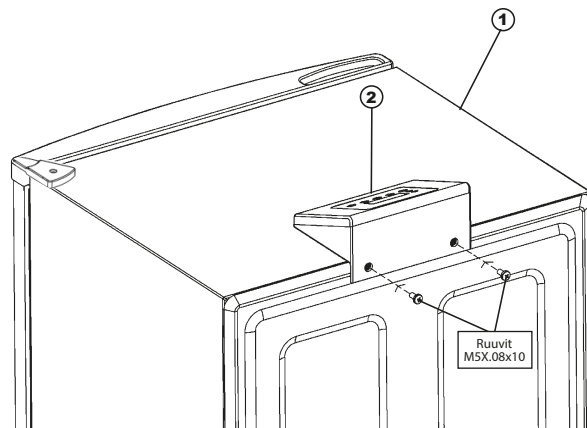
Kytke ohjauspaneelin (2) johto rungossa (1) olevaan liittimeen kuvan mukaisesti.



VAIHE 3

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

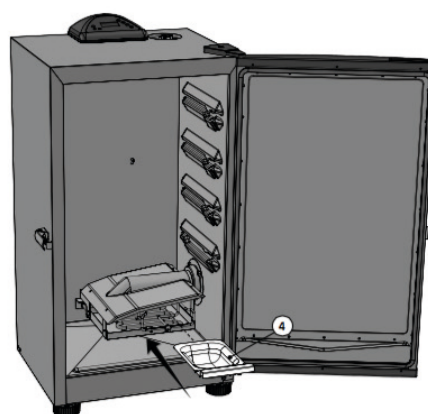
Huomautus: Vakautusruuvia saattaa olla tarpeen kiristää/löysentää sen varmistamiseksi, että ohjauspaneeli tulee paikalleen asianmukaisesti.



VAIHE 4

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

Huomautus: Varo kiristämästä ruuveja liian kireälle.



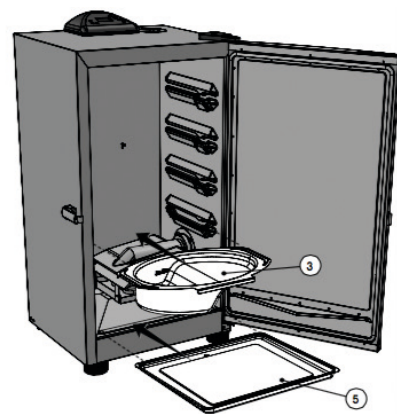
VAIHE 5

SELKEYDEN VUOKSI KAIKKIA OSIA EI NÄYTETÄ.

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

Varmista, että puulastulaatikko tulee puulastulaatikon kannen alle kuvan mukaisesti.

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



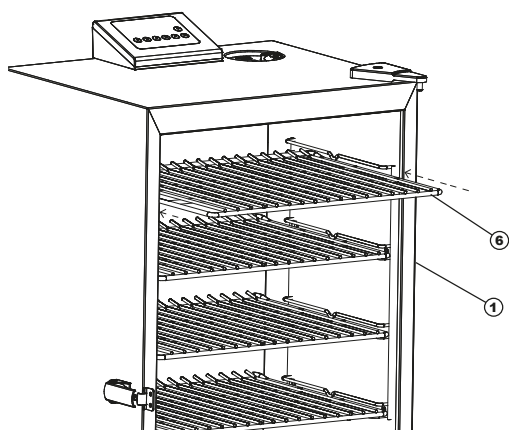
VAIHE 6

SELKEYDEN VUOKSI KAIKKIA OSIA EI NÄYTETÄ.

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

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

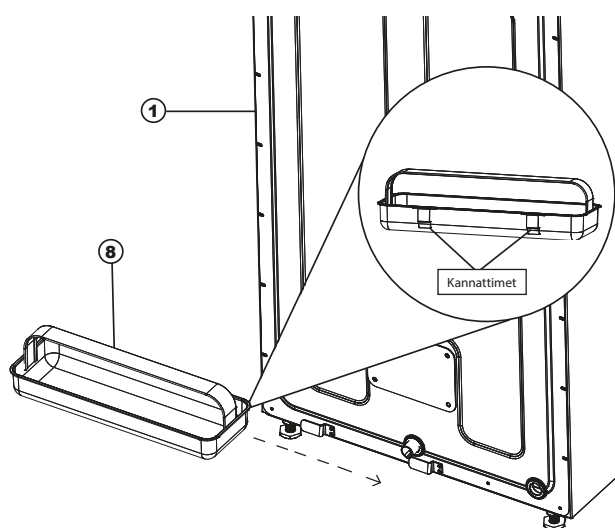
Huomautus: Vesiastian on oltava paikallaan AINA, kun savustinta käytetään, myös silloin, kun siihen ei ole kaadettu vettä tai muuta nestettä. Vesiastia estää ruokaa putoamasta puulastujen päälle.



VAIHE 7

SELKEYDEN VUOKSI KAIKKIA OSIA EI NÄYTETÄ.

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



VAIHE 8

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

Savustin on nyt koottu valmiiksi.

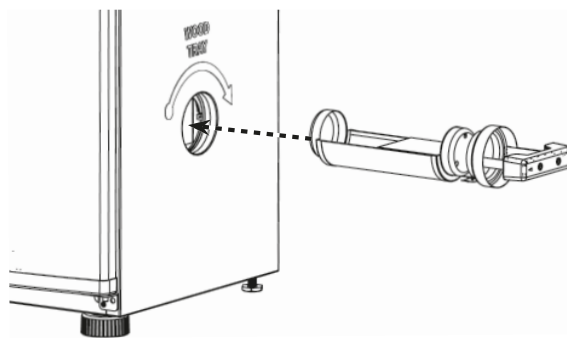
ESIKÄYTTÖOHJE

ESIKÄYTTÄ SAVUSTINTA, ENNEN KUIN OTAT SEN KÄYTTÖÖN.

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

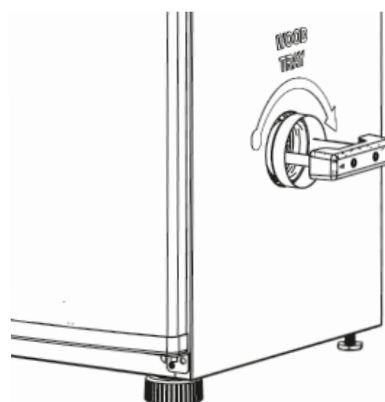
1. Varmista, että vesiastia on paikallaan ja ETTEI SIINÄ OLE VETTÄ.
2. Säädä lämpötilaksi 135 °C ja jätä laite päälle 3 tunnin ajaksi. Kun aikaa on jäljellä noin 45 minuuttia, viimeistele esikäyttövaihe lisäämällä yksi kupillinen puulastuja puulastujen täyttöväliseen.
3. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.

PUULASTUJEN TÄYTTÖVÄLINEEN KÄYTTÖ



Puulastujen täyttövälineen käyttö:

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



Puulastujen lisääminen savustamisen aikana:

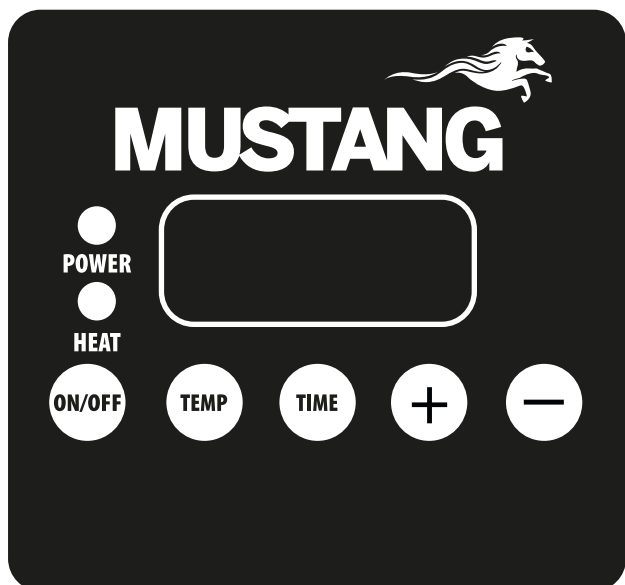
- Vedä puulastujen täyttöväline pois savustimen sisältä.
- Lisää puulastuja täyttövälineeseen ja työnnä se takaisin savustimen sisään.
- Käännä täyttövälineen kahvaa myötäpäivään nuolen osoittamalla tavalla tyhjentääksesi puulastut savustimen sisään. Puulastut putoavat puulastulaatikkoon.
- Savustimen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

Varoitus:

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

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

OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ



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

Lämpötilan asettaminen

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

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

Ajastuksen asettaminen:

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

Laitteen vastus sammuu asetetun aikajakson päättyessä.

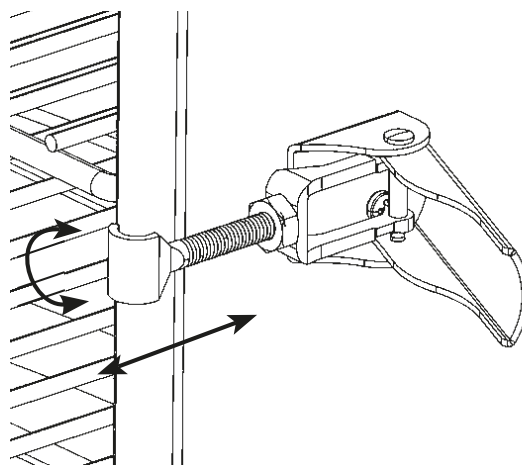
Ohjauspaneelin palauttaminen

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

TÄRKEITÄ SAVUSTIMEN KÄYTTÖÖN LIITTYVIÄ TIETOJA

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

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



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

SAVUSTIMEN PUHDISTAMINEN

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

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

VIANETSINTÄ

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

* Ota yhteys Mustangin asiakaspalveluun. Tarkista huoltopalvelun puhelinnumero verkkosivuilta mustang-grill.com.

TAKUU

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

Osien normaali kuluminen, ruostuminen tai ruostumisesta johtuvat viat eivät kuulu takuuseen. Esim. keraamisten pintojen halkeilu, teräspintojen värimuutokset ja ruostepilkkujen ilmaantuminen ovat ajan myötä ja käytössä normaalia eivätkä estä savustimen käyttöä. Takuun piiriin eivät myöskään kuulu käytössä kuluvat tai ruostuvat osat, kuten valurauta- ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat. Itse koottavissa savustimissa asiakas asentaa ja vaihtaa osat aina itse ohjeiden mukaan. Mikäli ohjetta ei noudateta, takuu raukeaa. Lue aina käyttöohje huolella läpi ja noudata sitä. Takuu ei kata käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä tai huollon laiminlyönnistä johtuvia jälkiä tai vikoja.

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

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

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

SV

Gratulerar till ditt val av en Mustang-produkt! Mustangs serie med grillprodukter är designad för tillredning av god mat. I produktserien ingår ett omfattande sortiment av grill- och matlagingsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webben på adressen www.mustang-grill.com eller hos närmaste auktoriserade Mustang-återförsäljare.

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

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

Ytterligare information finns på adressen mustang-grill.com.

BRUKSANVISNING

Montering, underhåll och säkerhetsanvisningar

VARNING:

KOLOXIDFARA

VEDELNING AVGER KOLOXID. DETTA KAN ORSAKA DÖDSFALL.

Varningar och säkerhetsfrågor:

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

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR OCH VARNINGAR

Läs alla anvisningar noggrant före användning:

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

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

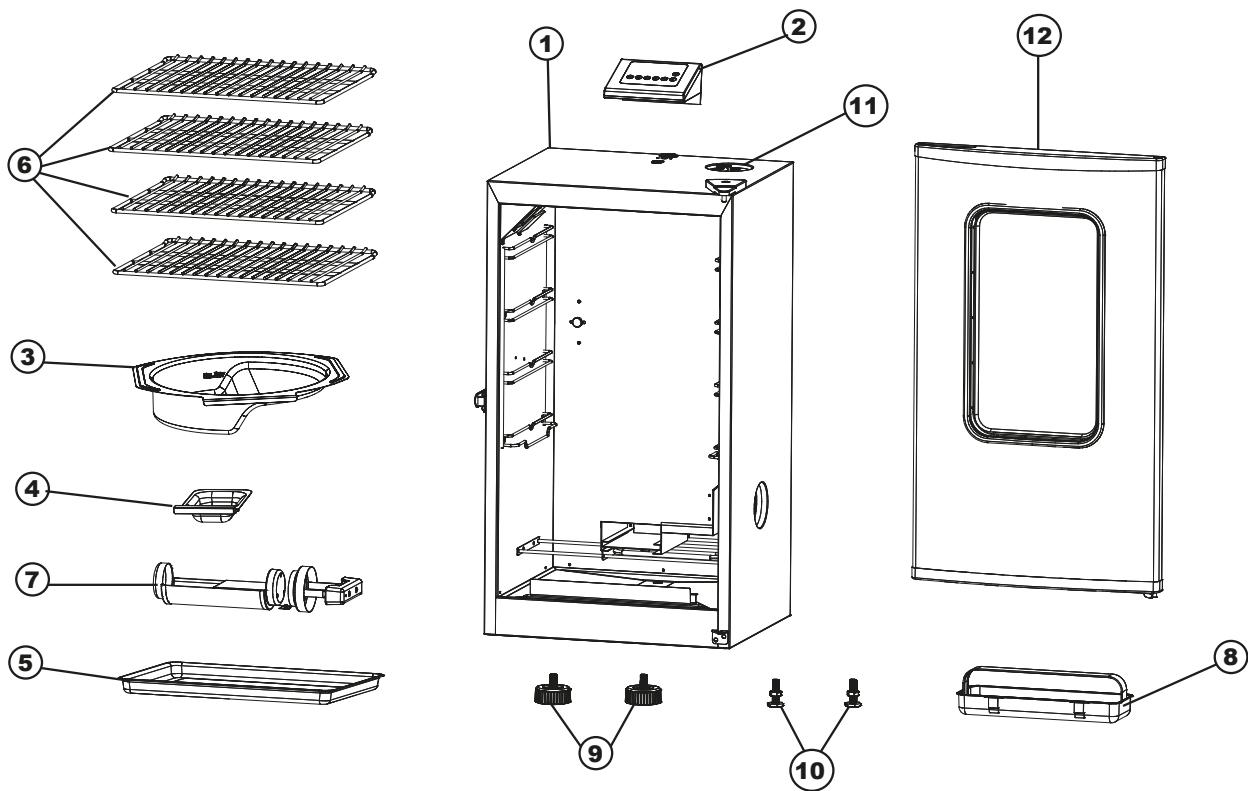
fel eller att enheten har skadats.

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

LÅT OSS KOMMA IGÅNG!

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

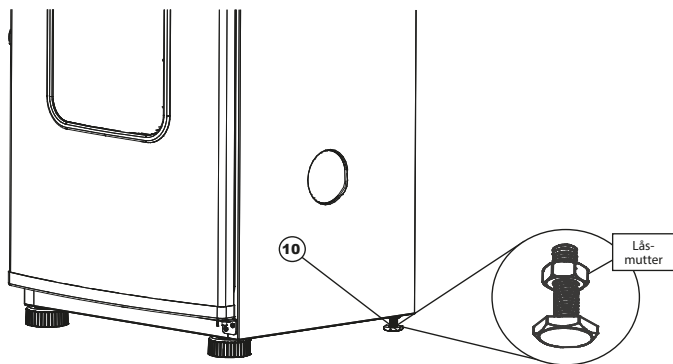
DELFÖRTECKNING



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

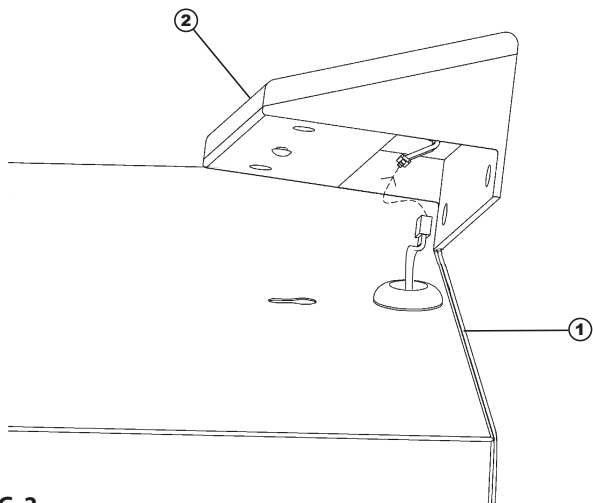
MONTERING

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



STEG 1

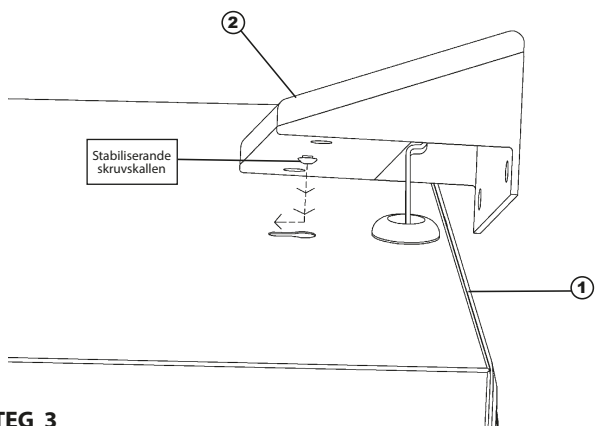
Ställ in de justerbara skruvfötterna (10) genom att skruva dem med eller moturs tills rökugnen står plant när den ställs upp. Säkra de justerbara skruvfötternas (10) position med de medföljande låsmutterarna när den står plant.



STEG 2

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

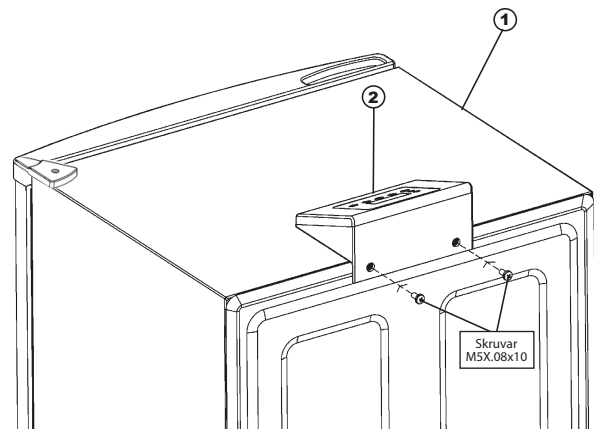
Rikta in skåran på kontakten från den digitala manöverpanelen (2) med låstungen på kontakten på rökugnens chassi (1) och koppla ihop dem på det sätt som visas.



STEG 3

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

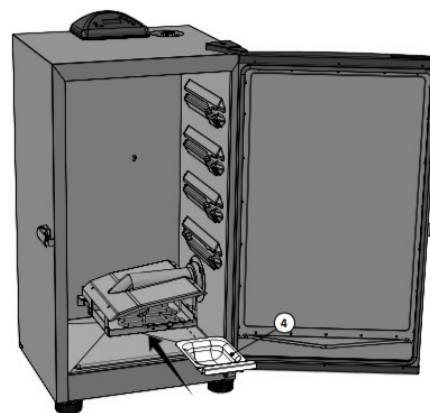
Obs. Den stabiliserande skruven måste kanske justeras en aning för att sitta stadigt.



STEG 4

Sätt fast den digitala manöverpanelen (2) vid rökugnens chassi (1) med de två medföljande 5X.08x10-skruvorna med kullrig skalle.

Obs. Spänn inte för hårt.

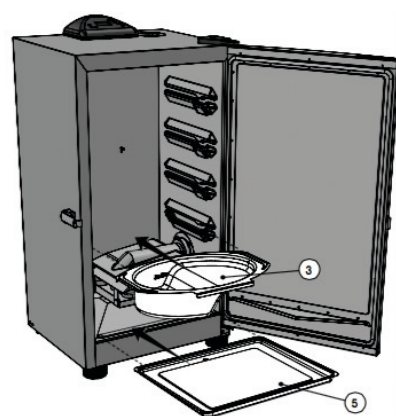


STEG 5

FÖR TYDLIGHETENS SKULL VISAS INTE VISSA DELAR.

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

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

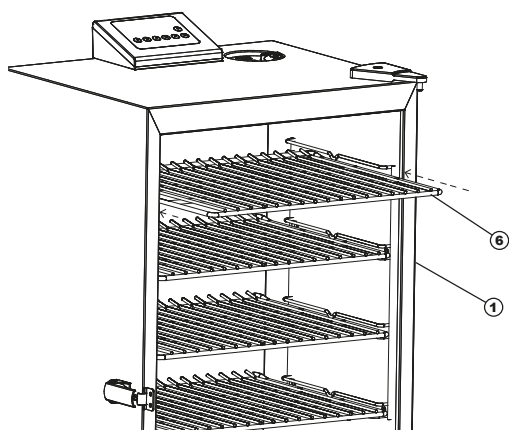


FÖR TYDLIGHETENS SKULL VISAS INTE VISSA DELAR.

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

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

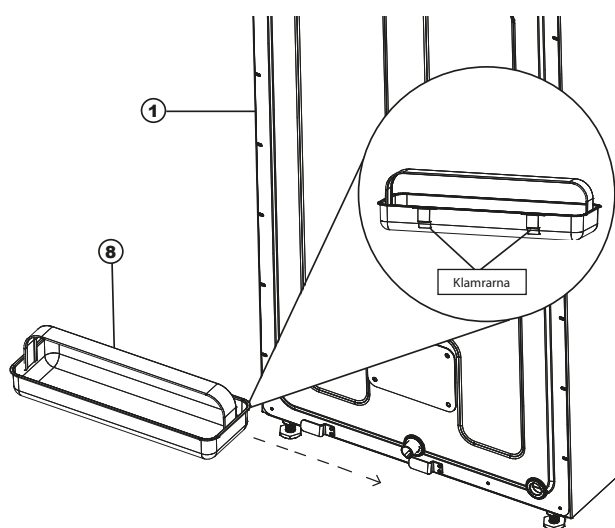
Obs. Vattenskålen MÅSTE alltid vara på plats vid rökningen, även om det inte finns något vatten eller annan vätska i skålen. Skålen förhindrar att mat faller ner på träflisorna.



STEG 7

FÖR TYDLIGHETENS SKULL VISAS INTE VISSA DELAR.

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



STEG 8

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

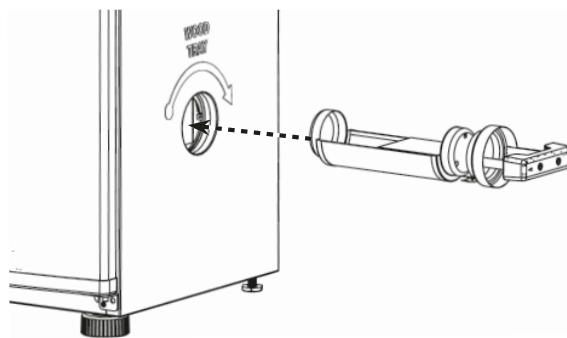
Monteringen är klar.

INSTRUKTIONER FÖR FÖRBEREDELSE

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

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

HUR MAN ANVÄNDER TRÄFLISMATAREN

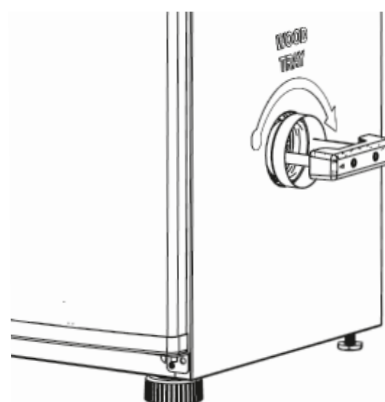


Hur man använder träflismataren:

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

Fylla på träflis under rökningen:

- Dra ut träflismataren ur rökugnen.



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

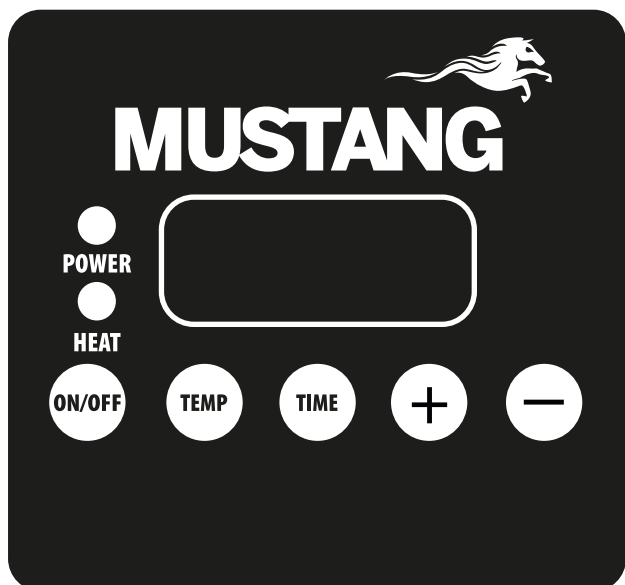
Varning:

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

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

SV

HUR MAN ANVÄNDER MANÖVERPANELEN



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

Ställa in temperaturen:

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

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

Ställa in timern:

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

Värmen kommer att stängas av när tiden har löpt ut.

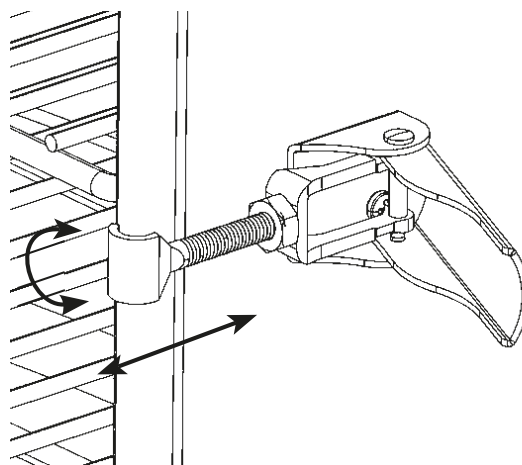
Återställa (RESET) manöverpanelen:

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

VIKTIG INFORMATION OM ANVÄNDNINGEN AV RÖKUGNEN

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

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



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

HUR MAN RENGÖR RÖKUGNEN

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

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

FELSÖKNINGSGUIDE

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

* Tag vänligen kontakt med Mustangs kundtjänst. Kontrollera telefonnumret till servicetjänsten på webbplatsen mustang-grill.com.

GARANTI

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

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

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

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

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

SV

DK

Tillykke med dit nye Mustang-produkt! Mustang-produkterne er designet til at lave god mad med. Vores linje omfatter en række grill- og madlavningsprodukter. Gå til www.mustang-grill.fi eller besøg din nærmeste autoriserede Mustang-forhandler, hvis du ønsker at vide mere om vores udvalg af produkter!

Vi udvikler løbende Mustang-linjen og produkterne i den. Feedback fra brugerne spiller en afgørende rolle i vores produktudvikling og kvalitetssikring. Vi er altid glade for at få feedback til vores produkter på mustang@mustang-grill.fi.

Læs venligst brugervejledningen nøje, så du får mest muligt ud af din grill. Din grill holder længere og er mere sikker at bruge, hvis du rengør og vedligeholder den omhyggeligt og jævnlige. Mustang-linjen byder også på produkter til rengøring og pleje.

Gå til www.mustang-grill.fi, hvis du ønsker flere oplysninger.

BRUGERVEJLEDNING

Anvisninger vedrørende samling, vedligeholdelse og sikkerhed

ADVARSEL:

FARE PÅ GRUND AF KULILTE

BRÆNDENDE TRÆ UDSENDER KULILTE. DET KAN VÆRE LIVSFARLIGT.

Advarsler og forholdsregler:

Læs og følg omhyggeligt advarslerne og anvisningerne i denne vejledning før og under brugen af smokeren.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER OG ADVARSLER

Læs alle anvisningerne omhyggeligt igennem før brug:

Denne vejledning indeholder vigtige oplysninger, som er nødvendige med henblik på sikker og korrekt brug af apparatet.

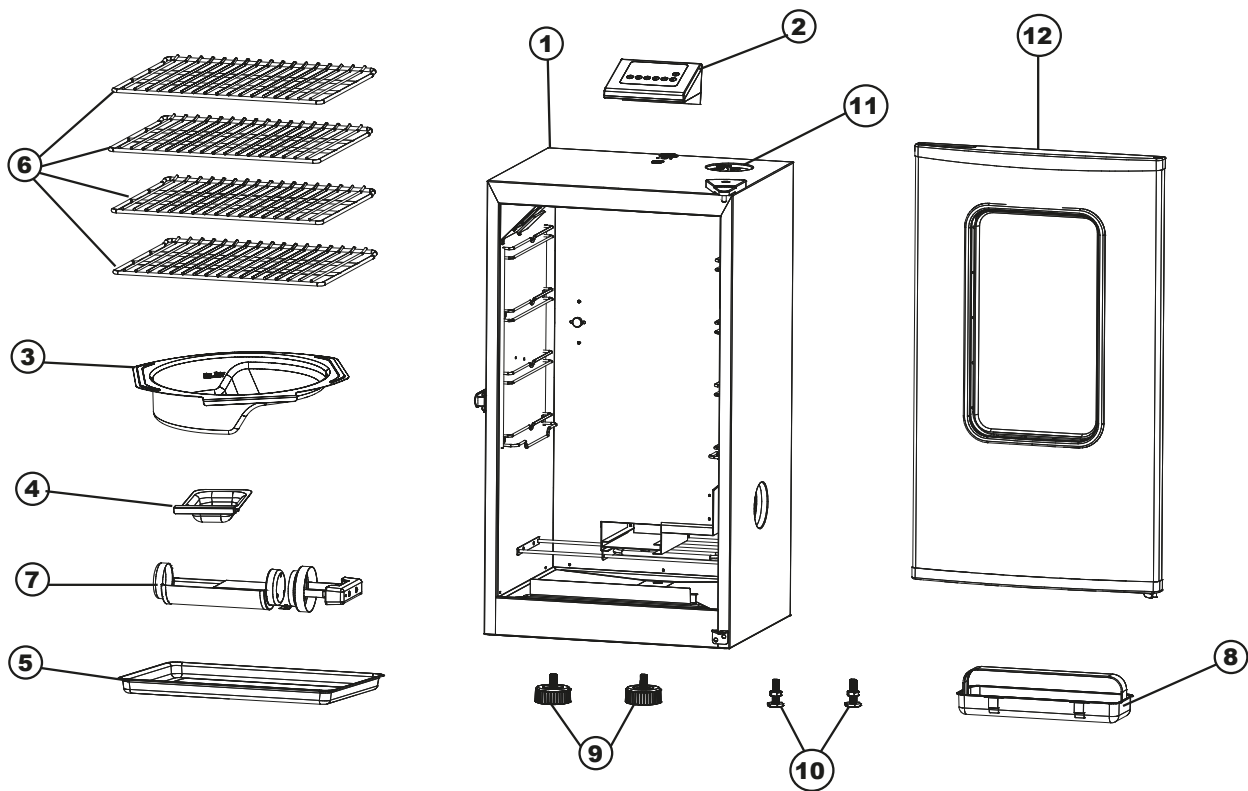
- Læs og følg omhyggeligt advarslerne og anvisningerne før og under brugen af smokeren.
- Opbevar denne vejledning til fremtidig brug som opslagsværk.
- Brug af smokeren forårsager livsfarlig udstedelse af kulilte. Kulilte er en flygtig gas, og derfor skal ventilationsåbningerne være åbne, når smokeren er i brug.
- Brænd aldrig træflis af inden i en bolig, et køretøj, et telt, en garage eller andre lukkede rum.
- Dette apparat er kun til udendørs brug. Må aldrig bruges indendørs.
- Enheden skal stå på jorden. Enheden må aldrig anbringes på et bord eller et arbejdsbord.
- Den elektriske smoker må ikke sættes i stikkontakten, før den er samlet helt og klar til brug.
- Brug altid en stikkontakt med jordforbindelse.
- Må aldrig bruges i tordenvejr.
- Den elektriske smoker må aldrig udsættes for regn eller vand.
- Ledningen, stikket og betjeningspanelet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Det kan forårsage et elektrisk stød.
- Børn og kæledyr skal altid holdes væk fra den elektriske smoker. Lad aldrig børn betjene den elektriske smoker. En voksen skal føre nøje opsyn, hvis der er børn eller kæledyr i nærheden af en elektrisk smoker.
- Apparatet må aldrig bruges, hvis der er opstået en fejl på det, eller hvis det er blevet beskadiget.
- Sørg for, at der aldrig udføres andre aktiviteter i nærheden af den

elektriske smoker under eller efter brugen af den. Sørg for, at enheden er kølet ned, inden den stilles væk eller rengøres.

- Hav altid en ildslukker i nærheden under brugen af den elektriske smoker.
- Vær forsigtig, hvis der bruges en forlængerledning, da det øger risikoen for at blive viklet ind i ledningen eller snuble over den. En defekt eller svag forlængerledning kan medføre reduceret varmeevne eller elektrisk stød.
- Elledningen må ikke hænge uforsvarligt, og den må ikke berøre varme overflader.
- Dette apparat må aldrig anbringes oven på eller i nærheden af en gasbrænder eller en elektrisk brænder eller i en varm ovn.
- Elektriske apparater med beskadiget stik eller ledning må aldrig anvendes.
- Denne elektriske smoker må aldrig bruges som en radiator (se advarslen om kulilte).
- Den elektriske smoker må kun bruges på en plan og stabil overflade. Det forhindrer, at den vælter, hvilket kan forårsage personskader eller tingsskader.
- Den elektriske smoker er varm, når den er i brug og i noget tid derefter. Vær altid forsigtig i nærheden af varme overflader.
- Indtagelse af alkohol, receptpligtige lægemidler eller håndkøbsmedicin kan nedsætte evnen til at samle eller betjene den elektriske smoker korrekt.
- Sørg for, at den elektriske smoker ikke udsættes for stød eller slag.
- Apparatet må ikke flyttes, når det er i brug. Lad altid den elektriske smoker køle helt ned, inden den stilles væk eller bevæges.
- Vær forsigtig, når du tager maden ud af den elektriske smoker. Alle overflader er varme og kan forårsage forbrændinger. Brug altid beskyttelseshandsker i kombination med lange og robuste grillredskaber.
- Grillristerne må aldrig dækkes til med metalfolie. Folien holder varmen inde, hvilket kan forårsage alvorlig beskadigelse af den elektriske smoker.
- Drypbakken er kun beregnet til at blive placeret i bunden af den elektriske smoker. Anbring aldrig en drypbakke på grillristerne. Det kan forårsage beskadigelse af den elektriske smoker.
- Vær altid forsigtig, når du tilsætter træflis under brug af smokeren. Brændkammeret er altid varmt, når den elektriske smoker er i brug.
- Når du vil slukke den elektriske smoker, skal du slukke den på betjeningspanelet og tage stikket ud af stikkontakten.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og forud for rengøring. Lad enheden køle helt ned, inden rister, bakker eller vandskålen isættes.
- Kold aske skal bortskaffes i aluminiumsfolie.
- Den elektriske smoker må ikke opbevares med varm aske inden i enheden. Enheden må først opbevares, når alle overflader er kolde og rene, og når asken er blevet fjernet.
- Den elektriske smoker må aldrig bruges til andet end det tilsigtede formål.
- Den elektriske smoker skal altid bruges i overensstemmelse med alle gældende lokale og nationale brandsikkerhedsbestemmelser.
- Hvis strømforsyningskablet bliver beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes serviceteknikere eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Produktet kan bruges af børn på otte år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på viden og erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget anvisninger vedrørende sikker brug af produktet og forstår de farer, der er forbundet dermed.
- Enheden skal tilsluttes via en reststrømsafbryder med en elektrisk strømstyrke, der ikke må overstige 30 mA.

KOM I GANG!

- Der er tale om en langsom smoker, så sørg for at have tilstrækkelig tid til at tilberede maden. Smokeren er KUN TIL UDENDØRS BRUG.
- Aromatiser smokeren inden den første ibrugtagning.
- Forvarm smokeren i 30 til 45 minutter ved maksimal temperatur, inden maden anbringes i den.
- Risterne må IKKE dækkes til med aluminiumfolie, da det forhindrer, at luften kan cirkulere frit.
- Kom ikke for megen mad i smokeren. For store mængder mad kan holde på varmen, forlænge tilberedningstiden og gøre tilberedningen ujævn. Sørg for, at der er plads mellem maden på risterne og smokerens sider for at sikre korrekt cirkulation af varmen. Hvis du bruger pander skal du anbringe panderne midt på risten for at sikre, at maden tilberedes jævnt. Se vejledningen for nærmere oplysninger.
- Luk luftspjældet øverst på enheden for at holde på fugten og varmen. Ved tilberedning af madvarer såsom fisk eller tørret kød skal spjældet åbnes for at lukke fugten ud.
- Temperaturlæsningen på betjeningspanelet varierer med + eller - 10 til 15 °C i takt med smokerens cyklus.
- Smokeren skal opbevares et tørt sted efter brug.
- Meget kolde temperaturer kan resultere i længere tilberedningstider.
- SKAL RENGØRES EFTER HVER BRUG. Det giver smokeren en længere levetid og forebygger mug og skimmel.
- GOD FORNØJELSE!

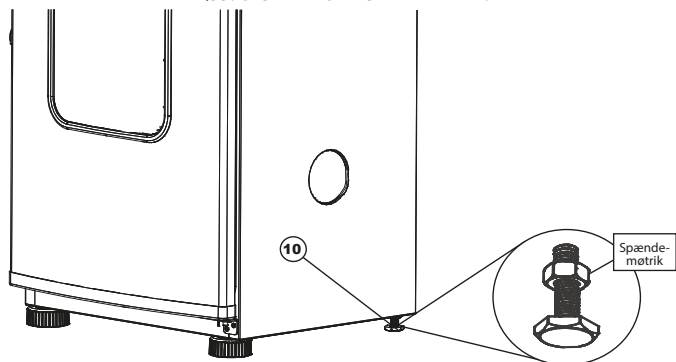


KOMPONENTOVERSIGT

DELNR.	ANTAL	BESKRIVELSE	DELNR.	ANTAL	BESKRIVELSE
1	1	Smokerens hoveddel	7	1	Træflisindfører
2	1	Digitalt betjeningspanel	8	1	Fedtbakke
3	1	Vandskål	9	2	Støttefod (formonteret)
4	1	Træflisbakke	10	2	Justerbart skrueben (formonteret)
5	1	Drypbakke	11	1	Luftspjæld (formonteret)
6	4	Kølerist	12	1	Låge med rude (formonteret)

SAMLING

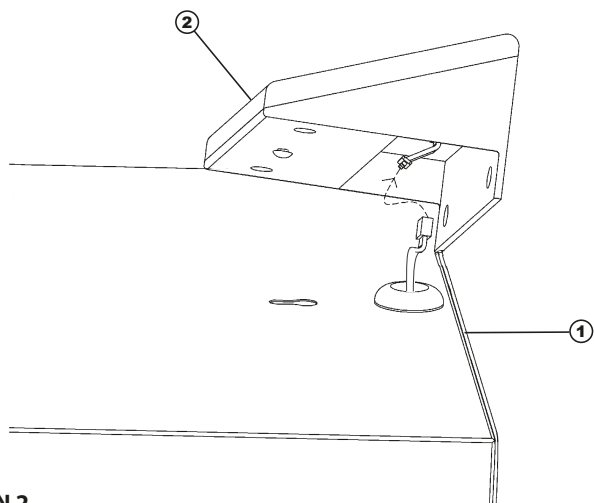
- LÆS ALLE ANVISNINGER GRUNDIGT IGENNEM, FØR DU SAMLER PRODUKTET.
- ENHEDEN SKAL SAMLES PÅ EN REN OG PLAN OVERFLADE.
- PÅKRÆVET VÆRKTØJ: STJERNESKRUETRÆKKER.



TRIN 1

Juster de justerbare skrueben (10) ved at dreje dem med/mod uret, så smokeren står stabilt og er nivelleret.

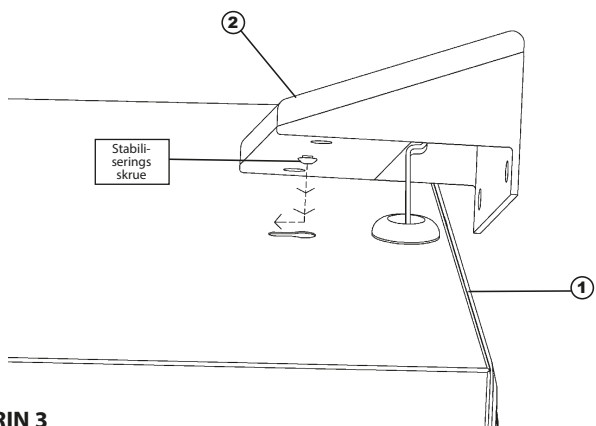
Når den er nivelleret, skal de justerbare skrueben (10) fikses med de monterede spændemøtrikker.



TRIN 2

Anbring det digitale betjeningspanel (2) oven på smokerens hoveddel (1).

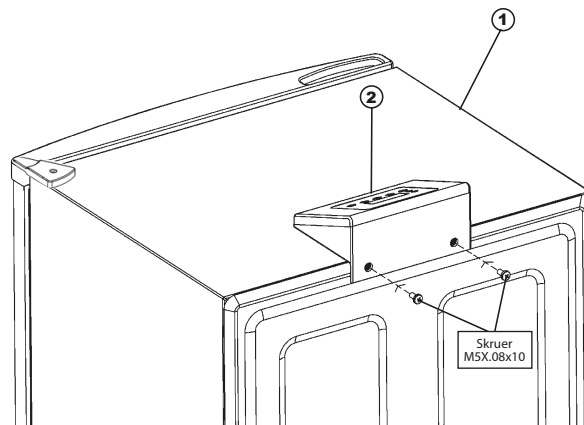
Ret åbningen til stikket fra det digitale betjeningspanel (2) ind efter udtaget til stikket på smokerens hoveddel (1) som vist, og forbind dem.



TRIN 3

Montér det digitale betjeningspanel (2) på smokerens hoveddel (1) ved at indsætte stabiliseringsskrueens hoved i nøglehullet som vist.

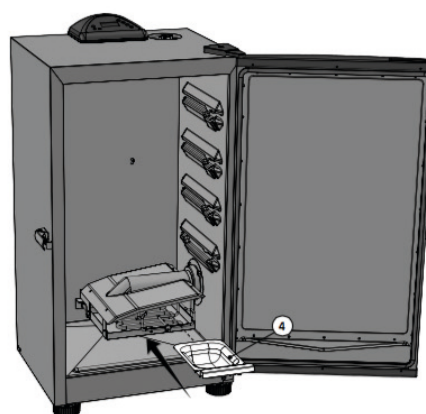
Bemærk: Stabiliseringsskruen skal muligvis justeres en smule for at sikre, at den passer perfekt.



TRIN 4

Fastgør det digitale betjeningspanel (2) på smokerens hoveddel (1) med de (2) medfølgende M5X.08x10 panhovedskrue.

Bemærk: Stram ikke for meget.

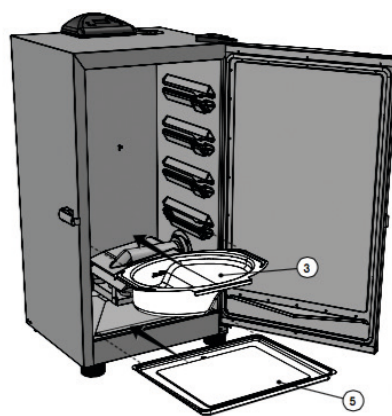


TRIN 5

FOR TYDELIGHEDENS SKYLD ER NOGLE DELE IKKE AFBILDET.

Anbring træflisbakken (4) i smokerens hoveddel (1). Sørg for at anbringe træflisbakken under træflislåget som vist.

Bemærk: Træflisbakken og træflisindføreren SKAL være isat, når smokeren er i brug. Det mindsker risikoen for opflamning.



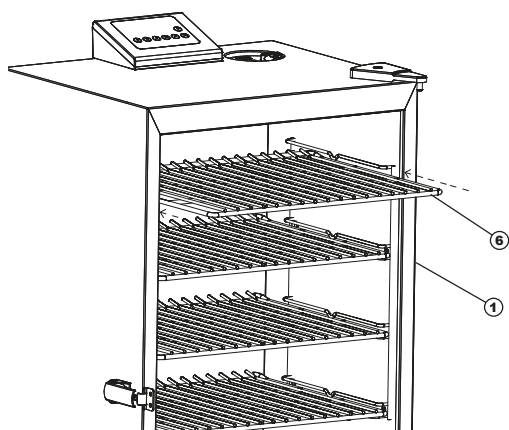
TRIN 6

FOR TYDELIGHEDENS SKYLD ER NOGLE DELE IKKE AFBILDET.

Anbring vandskålen (3) på den laveste rille inden i smokerens hoveddel (1).

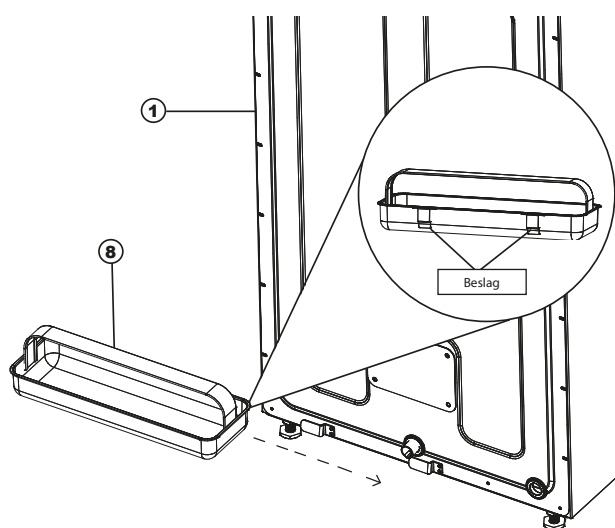
Anbring drypbakken (5) inden i smokerens hoveddel (1) under varmeelementet som vist. Sørg for, at hullet drypbakken (5) er anbragt bagtil i smokeren for at sikre korrekt tømning.

Bemærk: Vandskålen SKAL altid være indsat under røgning, også selvom der ikke er vand eller nogen anden væske i skålen. Skålen forhindrer, at maden drypper på træfliset.



TRIN 7

FOR TYDELIGHEDENS SKYLD ER NOGLE DELE IKKE AFBILDET.
Anbring grillristene (6) i rillerne inden i smokerens hoveddel (1).



TRIN 8

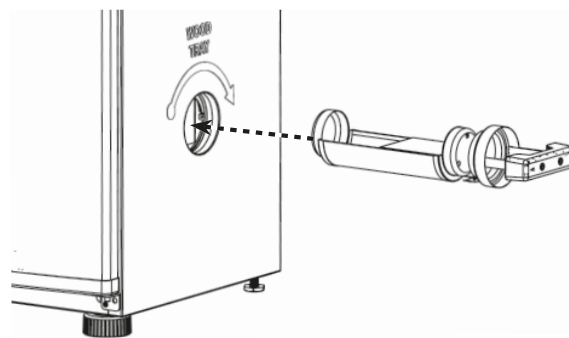
Før beslagene bagest på fedtbakken (8) over på rillerne bagtil i smokerens hoveddel (1), indtil fedtbakken (8) stopper. Samlingen er afsluttet.

AROMATISERINGSVEJLEDNING

AROMATISER SMOKEREN INDEN DEN FØRSTE IBRUGTAGNING.

Der kan dannes noget røg i denne forbindelse. Det er helt normalt.

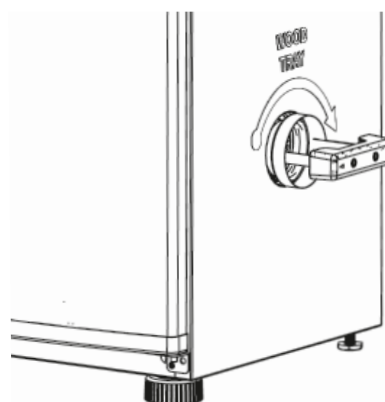
1. Sørg for, at vandbakken er indsat UDEN VAND.
2. Varm smokeren op til en temperatur på 135 °C, og lad den være tændt i 3 timer. Tilsæt i de sidste 45 minutter 1 kop træflis i flisindføringen for at foretage aromatiseringen.
3. Sluk for smokeren, og lad den køle ned.



SÅDAN BRUGES TRÆFLISINDFØREREN

Sådan bruges træflisindføringen:

- Kom ½ kop træflis i flisindføringen, inden smokeren tages i brug.
- Brug aldrig mere end ½ kop træflis ad gangen. Brug aldrig større træstykker.
- Før træflisindføringen ind i smokeren. Træfliset skal nå op til træflisindførerens øverste kant.
- Drej håndtaget med uret i pilens retning, som er angivet på smokeren, for at tømme fliset ud. Fliset falder ned i træflisbakken. Drej håndtaget mod uret til lodret stilling, og lad træflisindføringen blive siddende inden i smokeren.
- Kontrollér med jævne mellemrum træflisbakken for at se efter, om fliset er brændt ned. Dette gøres ved at tage træflisindføringen ud og kigge ind i smokeren igennem hullet. Tilsæt mere træflis efter behov.
- Træflisindføringen skal trækkes helt ud af smokeren, når du kontrollerer hvor meget træflis, der er tilbage.



Tilsætning af mere træ under røgningen:

Træk træflisindføringen ud af smokeren.

Kom træflis i træflisindføringen, og indsæt den i smokeren.

Drej håndtaget med uret i pilens retning, som er angivet på smokeren, for at tømme træfliset ud. Træfliset falder ned i træflisbakken.

Temperaturen stiger muligvis meget i kort tid, efter at træfliset er blevet tilsat. Den stabiliseres efter kort tid. Det er ikke nødvendigt at justere temperaturindstillingen.

Forsigtig:

Sørg for, at smokerens låge er lukket, når du tilsætter træflis.

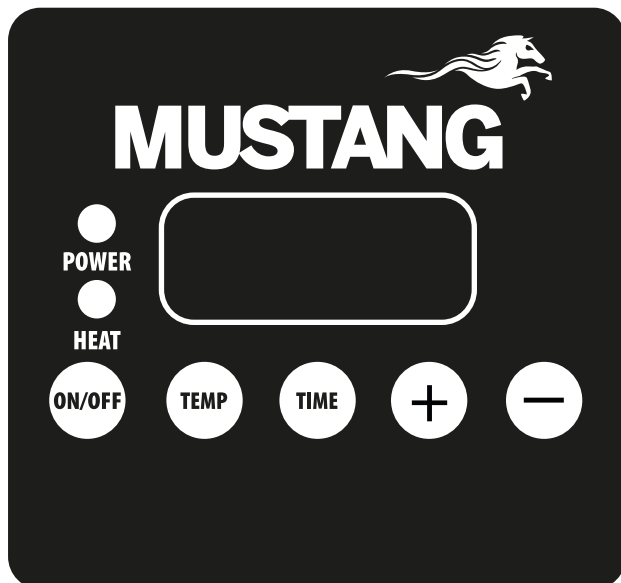
Træflisindføringen er VARM, også selvom håndtaget ikke er det.

FORSIGTIG

Hvis lågen er åben, kan der forekomme opflamning. Hvis der opstår opflamning i træfliset, skal du omgående lukke lågen, vente på, at træfliset brænder ned og derefter åbne lågen igen. Undlad at sprøjte vand på.

DK

SÅDAN ANVENDES BETJENINGSPANELET



Bemærk: Direkte sollys kan gøre det vanskeligt at aflæse LED-displayet. Afskærm om nødvendigt, så lyset holdes ude.

Sådan indstilles temperaturen:

- Tryk på knappen ON (Tænd).
- Tryk én gang på knappen TEMP (Temperatur). Derefter blinker LED-displayet.
- Brug knapperne +/- til at indstille temperaturen.
- Tryk på knappen TEMP igen for at bekræfte temperaturen.
- Bemærk: Opvarmningen starter først, når timeren er indstillet.

Sådan indstilles timeren:

- Tryk én gang på knappen TIME (Timer). Derefter blinker timetallet på LED-displayet.
- Brug knapperne +/- til at indstille timetallet.
- Tryk på knappen TIME igen for at bekræfte timetallet. Minuttallet begynder at blinke på LED-displayet.
- Brug knapperne +/- til at indstille minuttallet.
- Tryk på TIME for at bekræfte minuttallet og starte tilberedningen.
- Opvarmningen slukkes, når timeren udløber.

Sådan nulstilles betjeningspanelet:

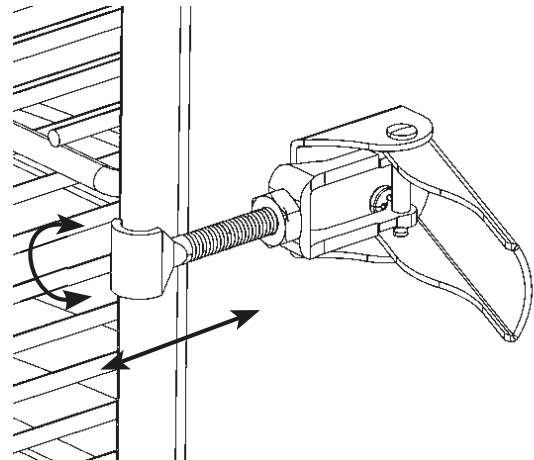
Hvis der vises en fejlmeddelelse på betjeningspanelet, skal du slukke for den elektriske smoker, tage stikket ud af stikkontakten, vente i ti sekunder, sætte stikket i stikkontakten igen, og derefter tænde for den elektriske smoker. Dermed nulstilles betjeningspanelet.

VIGTIGE OPLYSNINGER OM BRUGEN SMOKEREN

- Den maksimale temperaturindstilling er 135 °C.
- Træflisindføreren og træflisbakken SKAL være isat, når smokeren er i brug. Det mindsker risikoen for opflamning.
- Der skal bruges træflis for at danne røg og give maden en røgaroma.

- Kontrollér med jævne mellemrum fedtbakken bagerst i smokeren, når den er i brug. Tøm fedtbakken, før den bliver fuld. Det kan være nødvendigt at tømme fedtbakken med jævne mellemrum, når smokeren er i brug.
- Undlad at åbne smokerens låge, hvis det ikke er nødvendigt. Hvis smokerens låge åbnes, forsvinder varmen, og det kan forårsage opflamning af træfliset. Når lågen lukkes, stabiliseres temperaturen igen, og opflamningen bekæmpes.
- Lad der ikke være gammel aske i træflisbakken. Tøm bakken, når asken er kold. Bakken skal rengøres før og efter hver brug for at forebygge askeophobninger.
- Glasset i lågen er hærdet og går ikke i stykker under normal brug.
- Der er tale om en smoker. Og der dannes megen røg, når der anvendes træflis. Røgen strømmer ud ved samlingerne og farver indersiden af smokeren sort. Det er normalt. For at mindske udstømningen af røg omkring lågen, kan lågens håndtag justeres for at stramme tætningen mellem lågen og smokeren.
- Hvis smokerens låge åbnes under brug, kan det resultere i en længere tilberedningstid på grund af varmetabet.

Hvis temperaturen udenfor er under 18 °C, og/eller hvis smokeren bruges i en højde på over 1.067 m over havets overflade, kan der være brug for længere tilberedningstider. Brug et stegetermometer til at kontrollere temperaturen inden i maden for at sikre, at maden er helt gennemstegt.



- Lågens håndtag kan justeres ved at løsne sekskantmøtrikken på håndtaget. Drej kroen mod uret for at stramme den. Spænd igen sekskantmøtrikken godt ind mod håndtaget.

SÅDAN RENGØRES SMOKEREN

Grillristene, vandskålen og drypbakken kan rengøres med et mildt opvaskemiddel. Skyl og tør omhyggeligt.

Træflisbakken og træflisindføreren skal rengøres ofte for at fjerne askeophobninger, aflejringer og støv.

Kold aske skal anbringes i aluminiumsfolie, nedsænkes i vand og bortskaffes i en ikke-brændbar beholder.

Glasset i lågen, indersiden og ydersiden af smokeren skal bare tørres af med en fugtig klud. Undlad at bruge rengøringsmidler. Sørg for at tørre grundigt.

Tætningen omkring lågen og samlingen indvendigt, som tætningen er fastgjort i, SKAL rengøres med en fugtig klud efter hver brug for at sikre, at tætningen er i god stand.

SØRG ALTID FOR, AT ENHEDEN ER KOBLET FRA STRØMFORSYNINGEN OG ER KØLIG AT BERØRE, INDEN DU PÅBEGYNDER RENGØRINGEN ELLER STILLER ENHEDEN VÆK.

FEJLFINDINGSVEJLEDNING

SYMPTOM	ÅRSAG	MULIG LØSNING
Strømindikatoren tænder ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Kontrollér tilslutningen til strømforsyningen.
	Der er sprunget en sikring i boligen.	Sørg for, at der ikke anvendes andre apparater i det samme elektriske kredsløb. Kontrollér sikringerne i boligen.
	Fejl på styreenheden.	*
Det tager meget lang tid for enheden at varme op (mere end 60–70 min).	Enheden er tilsluttet en forlængerledning.	Opstil enheden, så der ikke er brug for en forlængerledning.
	Lågen er ikke lukket rigtigt.	Luk lågen, og fastgør håndtaget korrekt.
	Fejl på styreenheden.	*
Der er et mellemrum mellem lågen og smokeren, når den er i brug, og lågens håndtag kan ikke justeres mere.	Justeringen af lågen.	*
	Beskadiget tætning rundt om lågen.	
Der trænger fedt ud af smokeren ved lågen og fødderne.	Drypbakken er ikke indsat korrekt.	Placer den således, at hullerne er rettet ind efter afløbshullerne i bunden af enheden.
	For meget fedt eller olie i enheden.	Rengør enheden.
	Afløbsrøret fungerer ikke.	Kontrollér afløbsrøret.
Ingen røg.	Intet træflis.	Tilsæt træflis.
Temperaturen falder hurtigt, eller enheden slukkes efter et par timers brug.	Defekt styreenhed.	*
Der vises en fejlmeddelelse på betjeningspanelet.	Fejl på styreenheden.	*
Strømindikatoren er tændt, men enheden varmer ikke op.	Fejl på styreenheden/enheden.	*
Styreenheden regulerer ikke varmen.	Fejl på styreenheden/enheden.	*

* Kontakt Mustangs kundeservice. Du kan finde telefonnummeret til den tekniske service på hjemmesiden mustang-grill.com.

GARANTI

Alle Mustang-produkter er blevet fremstillet omhyggeligt og kvalitetstestet, før de forlod fabrikken. Denne smoker og dens dele har 12 måneders garanti fra købsdatoen. Garantien omfatter materiale- og fabrikationsfejl.

At delene ruste, korroderer og udsættes for normalt slid er ikke dækket af garantien. Det er for eksempel normalt at keramiske overflader slår revner, at stål misfarves og at der kommer rustpletter ved normal brug og over tid. Dette påvirker ikke brugen af smokeren. Garantien dækker ikke dele, der nedslides eller ruste under brug, som for eksempel dele af støbejern og rustfrit stål. I tilfælde af at kunden selv samler smokeren, skal kunden altid montere og udskifte delene i henhold til vejledningen. Garantien dækker ikke, hvis vejledningen ikke følges. Læs altid brugervejledningen nøje, og følg den. Skader eller defekter som følge af forkert brug eller manglende vedligeholdelse er ikke dækket af garantien.

Garantien dækker ikke, hvis produktet bruges i forbindelse med professionel fremstilling, eller til leje eller salg. Garantien tilsidesætter ikke bestemmelserne i den gældende forbrugerbeskyttelseslovgivning i Finland.

Hvis et produkt eller en del af et produkt bliver defekt i løbet af garantiperioden, bedes du kontakte importøren eller Mustang Support Service via www.mustang-grill.com. Før du indsender et garantikrav bedes du læse brugervejledningen igen for at sikre dig, at du har fulgt den. Alle garantikrav vil blive behandlet af importøren. En ny del vil blive tilsendt som erstatning for en defekt eller manglende del. Kunden skal montere den nye del som erstatning for den defekte eller manglende del.

Garantien er kun gyldig ved fremvisning af købskvitteringen. Købskvitteringen skal indeholde navnet på sælger, smokerens mærke og modelnummer samt købsdatoen. Garantikravet skal indeholde følgende oplysninger: Smokerens mærke og modelnummer, grunden til klagen, den defekte dels nummer ifølge dellisten, en kopi af købskvitteringen eller angivelse af købssted og købsdato samt kundens navn, telefonnummer, husnummer og gade, postnummer og by.

DK

NO

Gratulerer med valg av Mustang-produkt! Mustang-serien av grillprodukter er designet for å lage god mat. Produktene våre inkluderer et bredt utvalg av grill- og matlagingsprodukter. Gå til www.mustang-grill.fi eller din nærmeste lisensierte Mustang-forhandler for å finne ut mer om vårt utvalg av produkter!

Vi utvikler kontinuerlig Mustang-serien og andre produkter den har å tilby. Tilbakemeldinger fra brukere spiller en viktig rolle i vår produktutviklingsprosess og kvalitetssikring. Vi setter alltid pris på tilbakemeldinger på produktene våre. Du kan kontakte oss på mustang@mustang-grill.fi.

Gå nøye gjennom bruksanvisningen slik at du får mest mulig ut av grillen din. Med forsiktig, regelmessig rengjøring og vedlikehold av grillen din vil du forlenge levetiden sikre trygg bruk. Mustang-serien tilbyr også riktige rengjøringsprodukter og verktøy for pleie. For mer informasjon, gå til mustang-grill.fi.

BRUKERHÅNDBOK

Monterings-, vedlikeholds- og sikkerhetsinstruksjoner

ADVARSEL:

KARBONMONOKSIDFARE

BRENNING AV TRE AVGIR KARBONMONOKSID. DETTE KAN FORÅRSAKE DØD.

Advarsler og sikkerhetsbekymringer:

Les nøye og følg advarslene og instruksjonene i denne håndboken før og under bruk av røykeren.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER OG ADVARSLER

Les alle instruksjonene grundig før bruk:

Denne håndboken inneholder viktig informasjon som er nødvendig for sikker og riktig bruk av dette apparatet.

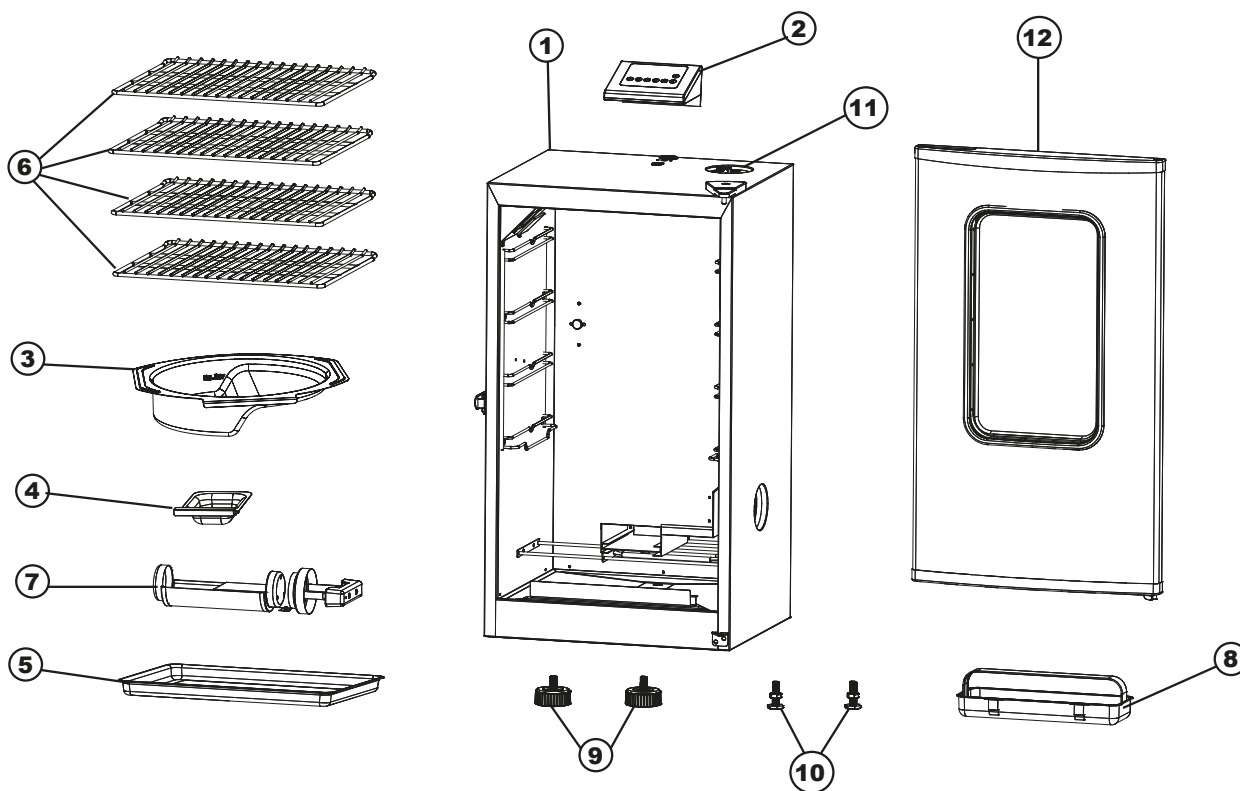
- Les og følg advarslene og instruksjonene nøye før og under bruk av røykeren.
- Ta vare på denne håndboken for fremtidig referanse.
- Bruk av røykeren produserer livsfarlig karbonmonoksid. Karbonmonoksid er en flyktig gass, og ventilasjonsåpningene må derfor være åpne når røykeren brukes.
- Brenn aldri trefliser i hjem, bil, telt, garasje eller andre lukkede områder.
- Dette apparatet er kun til utendørs bruk. Bruk aldri innendørs.
- Enheten må stå på bakken. Plasser aldri enheten på bord eller benker.
- Ikke koble til den elektriske røykeren før den er ferdig montert og klar til bruk.
- Bruk kun en jordet stikkontakt.
- Bruk aldri under tordenvær.
- Utsett aldri den elektriske røykeren for regn eller vann.
- Ikke senk ledningen, støpselet eller kontrollpanelet i vann eller annen væske. Dette kan forårsake elektrisk støt.
- Hold små barn og kjæledyr unna den elektriske røykeren. La aldri barn bruke den elektriske røykeren. Når barn og kjæledyr befinner seg i nærheten av en elektrisk røyker, er nøye tilsyn absolutt nødvendig.
- Bruk aldri dette apparatet etter at det har sviktet eller enheten har blitt skadet.

- Unngå all annen aktivitet i nærheten av den elektriske røykeren både under og etter bruk. Sørg for at enheten er avkjølt før oppbevaring eller rengjøring.
- Ha alltid et brannslukningsapparat tilgjengelig når du bruker den elektriske røykeren.
- Vis forsiktighet når du bruker en skjøteledning, da dette øker risikoen for å vikle seg inn i ledningen og snuble. En defekt eller svak skjøteledning kan føre til tap av varmeeffektivitet eller elektrisk støt.
- Ikke la den elektriske ledningen henge uforsiktig eller berøre varme overflater.
- Sett aldri dette apparatet på eller i nærheten av en gassdrevet eller elektrisk brenner, eller i en oppvarmet ovn.
- Bruk aldri elektriske apparater med skadet støpsel eller ledning.
- Bruk aldri denne elektriske røyker som varmeovn (se advarselen om karbonmonoksid).
- Den elektriske røykeren skal kun brukes på et jevnt, stabilt underlag. Dette vil forhindre at den velter, noe som kan forårsake potensiell personskade eller skade på eiendom.
- Den elektriske røykeren er varm under bruk og i en periode etterpå. Vær alltid forsiktig i nærheten av varme overflater.
- Bruk av alkohol, reseptbelagte eller reseptfrie legemidler kan svekke ens evne til å montere eller betjene den elektriske røykeren riktig.
- Unngå støt eller slag mot den elektriske røykeren.
- Ikke flytt apparatet når det er i bruk. La alltid den elektriske røykeren avkjøles helt før oppbevaring eller flytting.
- Vær forsiktig når du fjerner mat fra den elektriske røykeren. Alle overflatene er varme og kan forårsake brannskader. Bruk alltid vernehansker sammen med lange, solide stekeverktøy.
- Dekk aldri til grillristene med metallfolie. Folien vil fange varme, og forårsake alvorlig skade på den elektriske røykeren.
- Dryppbrettet skal kun brukes i bunnen av den elektriske røykeren. Sett aldri et dryppbrett på ristene. Dette kan forårsake skade på den elektriske røykeren.
- Vær alltid forsiktig når du legger til flis når røykeren er i drift. Flisboksen er alltid varm når den elektriske røykeren er i bruk.
- For å koble fra den elektriske røykeren, slå av kontrollpanelet og ta deretter støpselet ut av stikkontakten.
- Koble fra stikkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. La enheten avkjøles helt før du legger til eller fjerner rister, brett eller vannskål.
- Kast kald aske ved å legge den i aluminiumsfolie.
- Ikke oppbevar den elektriske røykeren med varm aske inne i enheten. Oppbevar kun når alle overflater er kalde, rengjorte og asken er fjernet.
- Bruk aldri den elektriske røykeren til noe annet enn det tiltenkte formålet.
- Bruk alltid den elektriske røykeren i samsvar med alle gjeldende lokale og nasjonale brannforskrifter.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes av produsenten, dens vedlikeholdsagent eller annen kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.
- Dette produktet kan brukes av barn som er åtte år eller eldre og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under oppsyn eller får instruksjoner om sikker bruk av produktet og forstår farene involvert.
- Enheten må kobles til gjennom en jordfeilbryter med en elektrisk strømverdi som ikke overstiger 30 mA.

LA OSS KOMME I GANG!

- Dette er en langsom røyker, så sørg for å sette av nok tid til matlaging. Røykeren er KUN TIL UTENDØRS BRUK.
- Forbered røykeren før første bruk.
- Forvarm røykeren i 30 til 45 minutter på maks. temperatur før du legger til mat.
- IKKE dekk ristene med aluminiumsfolie, da dette vil hindre varmen i å sirkulere ordentlig.
- Røykeren må ikke overbelastes med mat. Store mengder mat kan fange varme, forlenge tilberedningstiden og føre til ujevn tilberedning. La det være rom mellom maten på ristene og sidene på røykeren for å sikre riktig varmesirkulasjon. Hvis du bruker kokekar, plasser kokekarene på midten av risten for å sikre jevn matlaging. Se brukerhåndboken for mer informasjon.
- Lukk luftspjeldet på toppen av enheten for å beholde fuktighet og varme. Hvis du tilbereder mat som fisk eller tørket kjøtt, åpne luftspjeldet for å slippe ut fuktighet.
- Temperaturmålingen på kontrollpanelet vil svinge + eller - 10 til 15 °C mens røykeren slås på og av.
- Oppbevar røykeren på et tørt sted etter bruk.
- Ekstremt kalde temperaturer kan forlenge tilberedningstiden.
- RENGJØR ETTER HVER GANGS BRUK. Dette vil forlenge levetiden på røykeren din og forhindre mugg.
- KOS DEG!

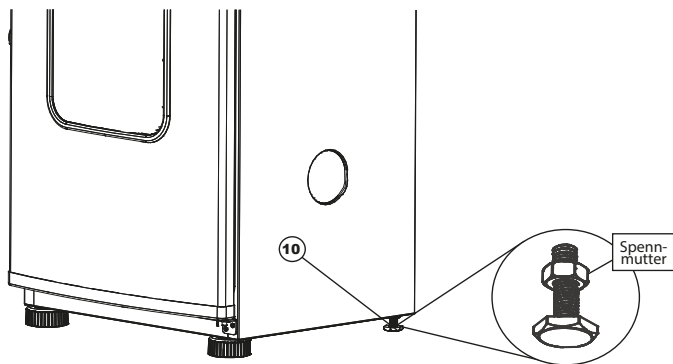
DELELISTE



DELENR.	ANT	BESKRIVELSE	DELENR.	ANT	BESKRIVELSE
1	1	Røykerkropp	7	1	Treflistlaster
2	1	Digitalt kontrollpanel	8	1	Fettbrett
3	1	Vannskål	9	2	Benbeskyttelse (forhåndsmontert)
4	1	Flisbrett	10	2	Skruejusterbare ben (forhåndsmontert)
5	1	Dryppbrett	11	1	Luftspjeld (forhåndsmontert)
6	4	Stekerist	12	1	Dør m/vindu (forhåndsmontert)

MONTERING

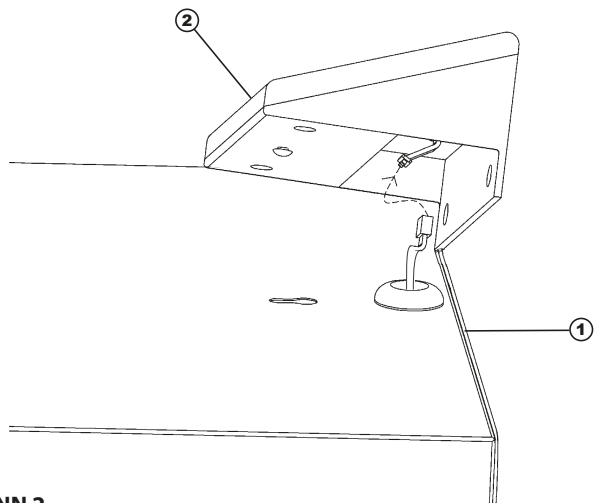
- LES ALLE INSTRUKSJONENE NØYE FØR MONTERING.
- MONTER ENHETEN PÅ ET RENT, FLATT UNDERLAG.
- NØDVENDIG VERKTØY: PHILIPS-STJERNESKRUTREKKER.



TRINN 1

Juster de skruejusterbare bena (10) ved å dreie med klokken/mot klokken slik at røykeren er i vater når enheten står oppreist.

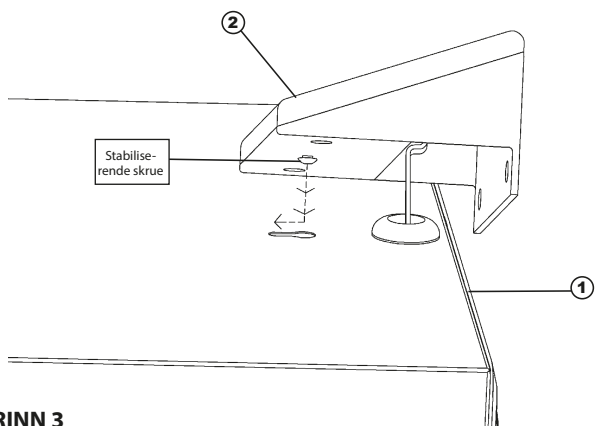
Når den er i vater, fester du de skruejusterbare bena (10) posisjoner med de vedlagte strammemutrene.



TRINN 2

Plasser det digitale kontrollpanelet (2) på toppen av røykerkroppen (1).

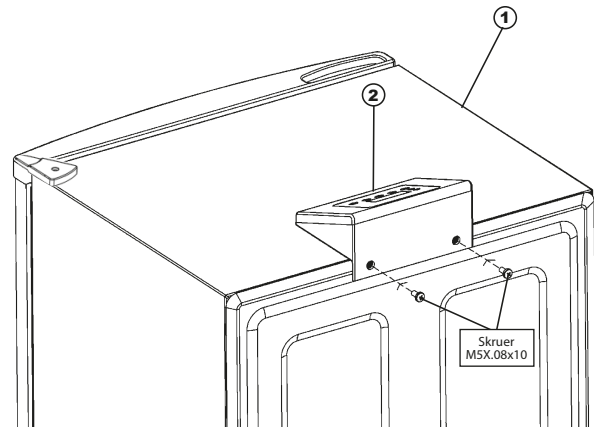
Juster sporet for ledningskontakten fra det digitale kontrollpanelet (2) med tappen for ledningskontakten på røykerkroppen (1) som vist og koble sammen.



TRINN 3

Monter det digitale kontrollpanelet (2) på røykerkroppen (1) ved å sette det stabiliserende skruhodet inn i nøkkelhullet som vist.

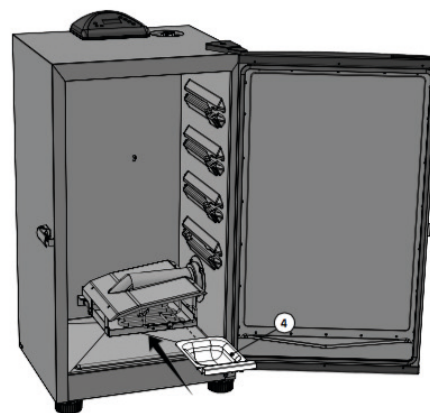
Merk: Stabiliseringsskruen må kanskje justeres litt for å sikre at det sitter godt.



TRINN 4

Fest det digitale kontrollpanelet (2) til røykerkroppen (1) med de (2) M5X.08x10 skruene med kulerundt hode som følger med.

Merk: Ikke stram for hardt.

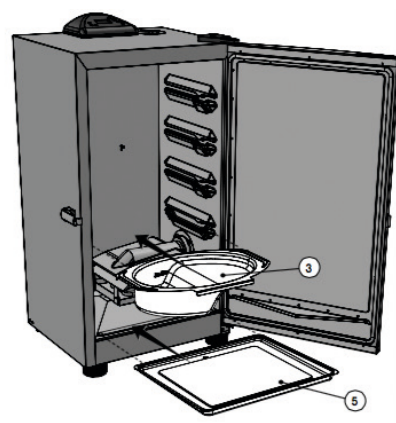


TRINN 5

NOEN DELER IKKE VIST FOR Å GJØRE DET TYDELIGERE.

Plasser flisbrettet (4) i røykehuset (1). Pass på å plassere flisbrettet under flisløkket som vist.

Merk: Flisbrett og flislaster MÅ være på plass ved bruk av røykeren. Dette minimerer sjansen for oppblussing av tre.



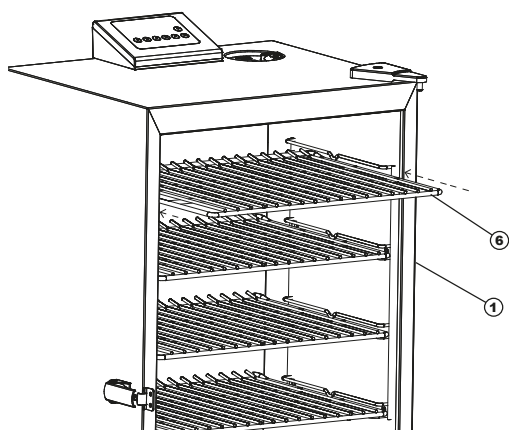
TRINN 6

NOEN DELER IKKE VIST FOR Å GJØRE DET TYDELIGERE.

Plasser vannskålen (3) i de nederste brakettene inne i røykerkroppen (1).

Plasser dryppbrettet (5) i røykerkroppen (1) under varmeelementet som vist. Sørg for at hullet i dryppbrettet (5) er plassert på baksiden av røykeren for å legge til rette for passende drenering.

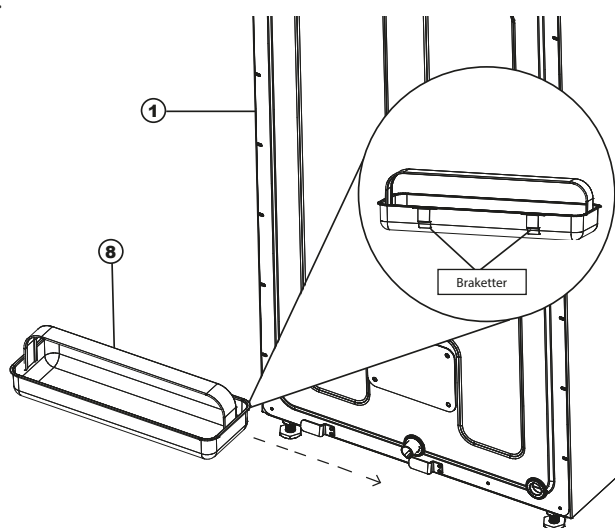
Merk: Vannskålen MÅ alltid være på plass under røykeprosessen, selv om det ikke er vann eller annen væske i skålen. Skålen vil forhindre at mat drypper på flisene.



TRINN 7

NOEN DELER IKKE VIST FOR Å GJØRE DET TYDELIGERE.

Skyv stekeristene (6) inn i føringene på innsiden av røykerkroppen (1).



TRINN 8

Skyv brakettene på baksiden av fettbrettet (8) inn på tappene på baksiden av røykerkroppen (1) til fettbrettet (8) stopper.

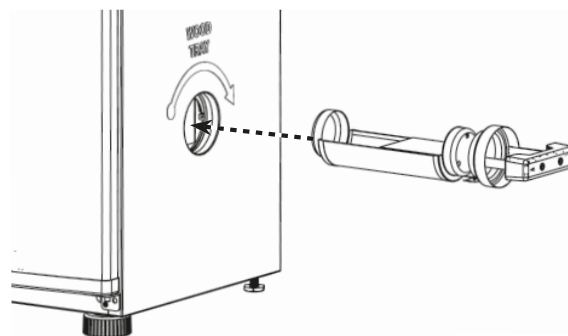
Monteringen er fullført.

INSTRUKSJONER FOR FORBEREDELSE

FORBERED RØYKEREN FØR FØRSTE BRUK.

Det kan forekomme noe røyk i løpet av denne tiden. Dette er helt normalt.

1. Sørg for at vannskålen er på plass, men at den IKKE inneholder VANN.
2. Varm opp til en temperatur på 135 °C og kjør enheten i 3 timer. I løpet av de siste 45 minuttene, tilsett 1 kopp flis i flislasteren for å fullføre forberedelsen.
3. Kople ut og la den kjøles ned.

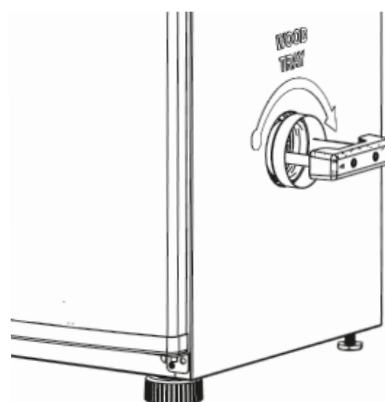


SLIK BRUKER DU FLISLASTEREN

Slik bruker du flislasteren:

- Før du starter enheten, plasser ½ kopp fliser i flislasteren.
- Bruk aldri mer enn ½ kopp fliser om gangen. Bruk aldri trebiter.
- Sett flislasteren inn i røykeren. Flisene skal være på nivå med toppkanten på flislasteren.
- Vri håndtaket med klokken i retning av pilmarkøren på røykeren for å tømme ut treet. Treet vil falle ned i flisbrettet. Vri håndtaket mot klokken, til oppreist stilling, og la flislasteren stå på plass.
- Sjekk flisbrettet med jevne mellomrom for å se om treet har brent ned ved å fjerne flislasteren og se inn i røykeren gjennom hullet. Legg til flere fliser etter behov.
- Tre flislasteren må trekkes helt ut fra røykeren når du sjekker treflisnivået.

NO



Legge til mer tre under røykeprosessen:

Trekk flislasteren fra røykeren.

Legg flis i flislasteren og sett inn i røykeren.

Vri håndtaket med klokken i retning av pilmarkøren på røykeren for å tømme ut treet. Tre vil falle ned i flisbrettet.

Temperaturen kan stige i en kort tid etter at tre legges til. Den vil stabilisere seg etter kort tid. Ikke juster temperaturinnstillingen.

Forsiktig:

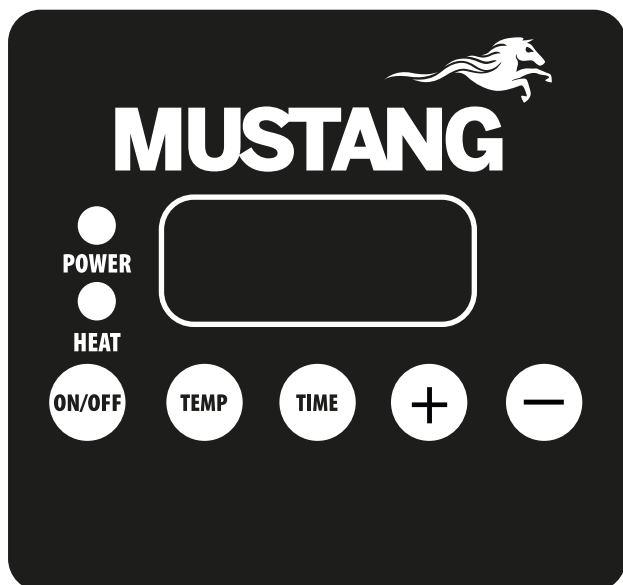
Hold røykerdøren lukket når du legger til flis.

Flislasteren vil være VARM selv om håndtaket ikke er det.

FORSIKTIG

Når døren åpnes kan det oppstå en oppblussing. Dersom flisene blusser opp, lukk døren umiddelbart, vent til flisene har brent ned, og åpne deretter døren igjen. Ikke spray med vann.

SLIK BRUKER DU KONTROLLPANELET



Merk: Direkte sollys kan gjøre det vanskeligere å lese LED-skjermen, blokker lyset om nødvendig.

Slik stiller du inn temperaturen:

- Trykk på PÅ-knappen.
- Trykk én gang på TEMP-knappen, LED-displayet vil blinke.
- Bruk +/- for å stille inn temperaturen.
- Trykk på TEMP-knappen igjen for å bekrefte temperaturen.
- Merk: Oppvarmingen starter ikke før timeren er stilt inn.

Slik stiller du inn timeren:

- Trykk på TIME-knappen én gang, LED-displayet for timer vil blinke.
- Bruk +/- for å stille inn timer.
- Trykk på TIME-knappen igjen for å bekrefte timene. LED-en for minutter begynner å blinke.
- Bruk +/- for å stille inn minutter.
- Trykk på TIME for å bekrefte minuttene og starte stekesyklusen.
- Varmen slås av når tiden er utløpt.

Slik TILBAKESTILLER du kontrollpanelet:

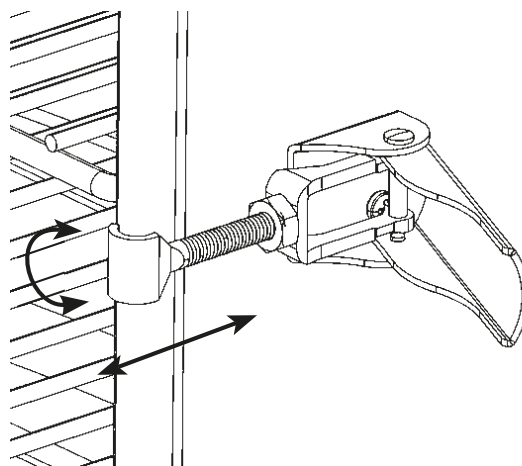
- Hvis kontrollpanelet viser en feilmelding, slå av den elektriske røykeren, trekk støpselet ut av stikkontakten, vent i ti sekunder, sett støpselet tilbake i stikkontakten og slå på den elektriske røykeren. Dette vil tilbakestille kontrollpanelet.

VIKTIGE FAKTA OM BRUK AV RØYKEREN

- Maksimal temperaturinnstilling er 135 °C.
- Flislaster og flisbrett MÅ være på plass ved bruk av røykeren. Dette minimerer sjansen for oppblussing av tre.
- Flis må brukes for å produsere røyk og skape røyksmaken.
- Sjekk fettbrettet på baksiden av enheten regelmessig under tilberedningen. Tøm fettbrettet før det blir fullt. Fettbrettet må kanskje tømmes med jevne mellomrom under tilberedningen.
- Ikke åpne røykerdøren med mindre det er nødvendig. Åpning av røykerdøren fører til at varme slipper ut og kan få treet til å blusse opp. Å lukke døren vil restabilisere temperaturen og stoppe

oppblussingen.

- Ikke la gammel treaske ligge i flisbrettet. Når asken er kald, tøm skuffen. Brettet bør rengjøres før og etter hver bruk for å forhindre opphopning av aske.
- Glasset i døren er herdet og går ikke i stykker ved normal bruk.
- Dette er en røyker. Mye røyk vil produseres ved bruk av flis. Røyk vil slippe ut gjennom sømmene og gjøre innsiden av røykeren svart. Dette er normalt. For å minimere røyktap rundt døren, kan dørlåsen justeres for å stramme dørpakningen ytterligere mot røykerens hoveddel
- Å åpne røykedøren under tilberedningsprosessen kan forlenge tilberedningstiden på grunn av varmetap.
- Når utetemperaturen er kjøligere enn 18 °C og/eller høyden er over 1067 m, kan det være nødvendig å utvide steketiden. For å sikre at kjøttet er ferdigstekt, bruk et kjøtttermometer for å sjekke innvendig temperatur.



- For å justere dørlåsen, løsne sekskantmutteren på dørlåsen. Vri kroen med klokken for å stramme som vist. Fest sekskantmutteren godt mot dørlåsen.

SLIK RENGJØR DU RØYKEREN

- For rengjøring av stekeristene, vannskålen og dryppbrettet, bruk et mildt oppvaskmiddel. Skyll og tørk grundig.
- For flisbrettet og flislasteren, rengjør ofte for å fjerne aske som har hopet seg opp, rester og støv.
- Kast kald aske ved å legge den i aluminiumsfolie, bløtlegge med vann og kaste den i en ikke-brennbar beholder.
- For interiøret, glasset i døren, og utsiden av røykeren, tørk enkelt ned med en fuktig klut. Ikke bruk et rengjøringsmiddel. Sørg for å tørke grundig.
- Dørpakningen og den indre sømmen som pakningen festes til MÅ rengjøres med en fuktig klut etter hver bruk for å holde pakningen i riktig arbeidstilstand.

KONTROLLER ALLTID AT ENHETEN ER KOBLET FRA STRØM OG AVKJØLT FØR RENGJØRING OG OPPBEVARING.

FEILSØKINGSVEILEDNING

SYMPTOM	ÅRSAK	MULIG LØSNING
Strømlampen tennes ikke.	Ikke koblet til veggen.	Sjekk veggforbindelse.
	Husholdningssikring utløst.	Sørg for at andre apparater ikke fungerer på samme elektriske krets. Sjekk husholdningssikringer.
	Kontrolleren fungerer ikke.	*
Enheten bruker for lang tid på å varmes opp (lenger enn 60–70 min).	Enhet koblet til en skjøteledning.	Still inn enheten slik at en skjøteledning ikke må brukes.
	Dør ikke lukket riktig.	Lukk døren og fest låsen godt.
	Kontrolleren fungerer ikke.	*
Det er et gap mellom døren og røykeren når den er i bruk, og dørlåsen har ikke lenger noe justeringsrom.	Dørjustering.	*
	Skadet dørpakning.	
Det lekker fett ut av røykeren gjennom døren og bena.	Dryppskål er ikke på plass.	Flytt slik at hullet er på linje med dreneringshullet i bunnen av enheten.
	Overflødig fett eller olje samler seg i enheten.	Rengjør enheten.
	Dreneringsrør drenerer ikke.	Kontroller dreneringsrøret.
Ingen røyk.	Ingen flis.	Tilsett flis.
Temperaturen sank raskt eller slår seg av etter noen timers bruk.	Defekt kontrollenhet.	*
Kontrolleren viser en feilmelding.	Kontrolleren fungerer ikke.	*
Strømlampen lyser, men enheten varmer ikke opp.	Kontroller/enhet fungerer ikke.	*
Kontrolleren justerer ikke varmen.	Kontroller/enhet fungerer ikke.	*

* Ta kontakt med Mustangs forbrukerservice. Du finner telefonnummeret for vedlikeholdstjenesten på nettsiden mustang-grill.com.

GARANTI

Alle Mustang-produkter har blitt nøye produsert og kvalitetstestet før de forlater fabrikken. Denne røykeren og dens deler har 12-måneders garanti fra kjøpsdato. Garantien dekker defekter i materiale og arbeid.

Normal slitasje, rusting og korrosjon av deler dekkes ikke av garantien. Sprekker i keramiske overflater, misfarging av ståloverflater og forekomst av rustflekker er for eksempel normalt under bruk og over tid, og påvirker ikke bruk av røykeren. Garantien dekker ikke deler som utsettes for slitasje eller rust under bruk, slik som deler laget av støpejern og rustfritt stål. For selvmonterte røykere må kunden alltid installere og erstatte delene i henhold til instruksjonene. Manglende overholdelse av instruksjonene vil gjøre garantien ugyldig. Les alltid brukerveiledningen nøye gjennom og følg den. Skader eller mangler som skyldes feil bruk eller manglende vedlikehold dekkes ikke av garantien.

Garantien gjelder ikke hvis produktet brukes til kommersiell produksjon, salg eller utleie. Garantien opphever ikke bestemmelsene i forbrukerbeskyttelsesloven som gjelder i Finland.

Hvis et produkt eller en del av produktet blir defekt i garantiperioden, kontakt importøren eller Mustangs støttetjeneste via www.mustang-grill.com. Før du sender inn en garantisøknad, les brukerveiledningen igjen grundig for å sikre at du har fulgt den. Alle garantisøknader vil bli behandlet av importøren. En ny del vil bli sendt for å erstatte en defekt eller manglende del. Kunden er pålagt å installere den nye delen som erstatter den defekte eller manglende delen.

Garantien er kun gyldig ved fremvisning av en kopi av kjøpskvitteringen. Kjøpskvitteringen må inneholde selgerens navn, røykerens merke og modellnummer og kjøpsdatoen. Garantikravet må inkludere følgende informasjon: røykerens merke og modellnummer, klageårsak, delenummeret til den defekte delen i henhold til delelisten, en kopi av kjøpskvitteringen eller uttalelse om kjøpssted, kjøpsdato, forbrukerens navn, telefonnummer, gateadresse, postnummer og by.

NO

ET

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

Me arendame püsivalt Mustangi tooteid ja nendega seotud tarvikuid. Kvaliteedi tagamiseks on tarbijalt saadud tagasiside meie tootarenduses eriti tähtsal kohal. Ootame teie tagasisidet meie toodete osas aadressil mustang@mustang-grill.com.

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

Lisainfot leiate aadressil mustang-grill.com.

KASUTUSJUHEND

Montaaži-, hooldus- ja ohutusjuhised

HOIATUS:

VINGUGAASIOHT

PUIDU PÕLEMISEL ERALDUB VINGUGAASI. SEE VÕIB OLLA SURMAV

Hoiatused ja ohutusjuhised:

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

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED JA HOIATUSED

Enne ahju kasutamist lugege hoolikalt läbi kõik juhised:

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

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

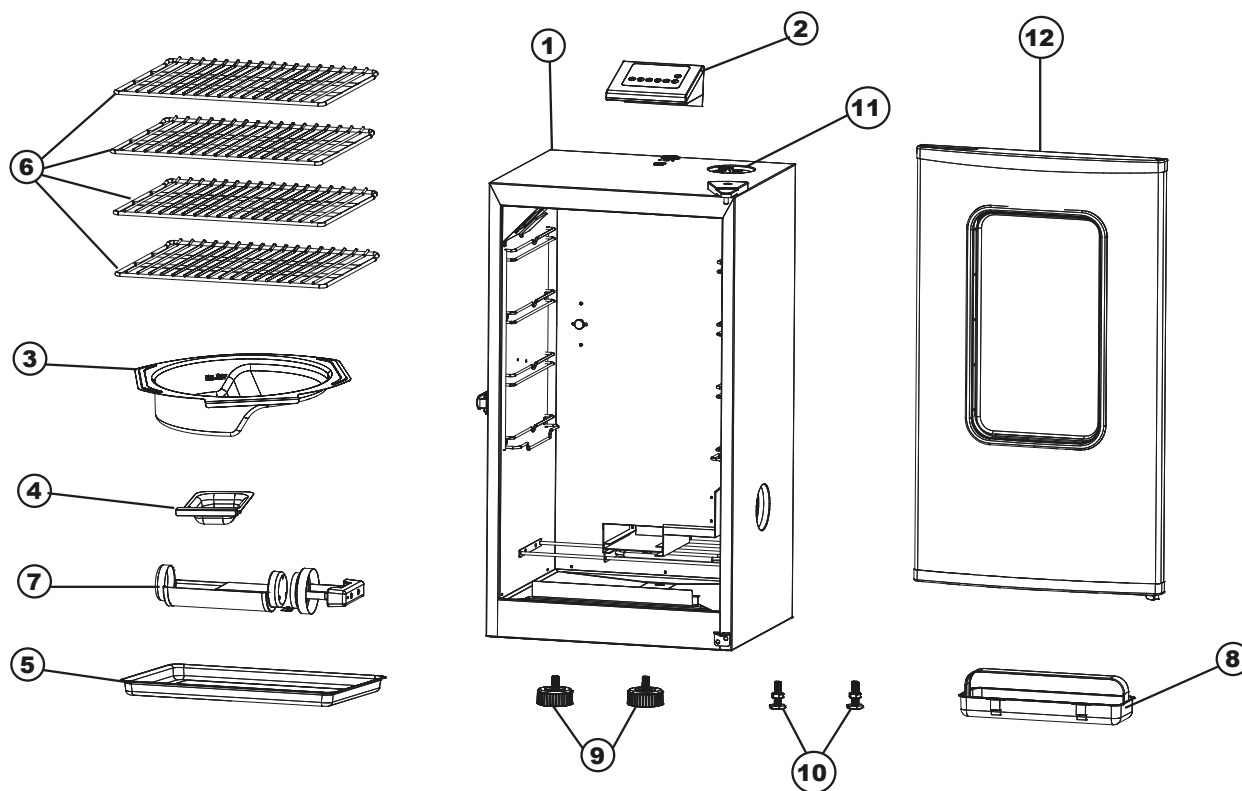
seda puhastate või hoiule panete.

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

HAKKAME PEALE!

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

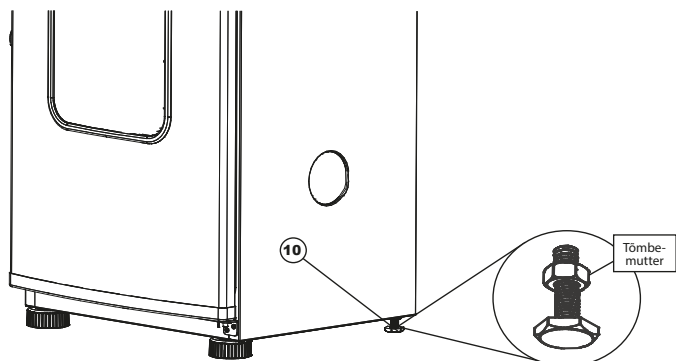
OSADE NIMEKIRI



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

KOKKUPANEK

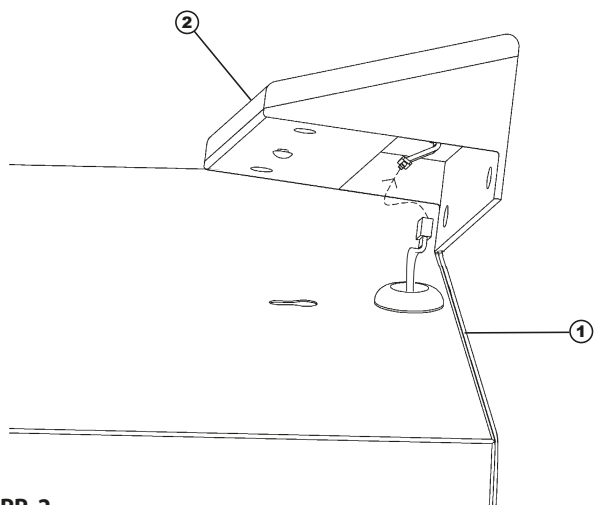
- ENNE KOKKUPANEKUT LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI KÕIK JUHENDID.
- PANGE SEADE KOKKU PUHTAL JA TASASEL PINNAL.
- VAJALIK TÖÖRIIST: RISTPEAGA KRUVIKEERAJA



ETAPP 1

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

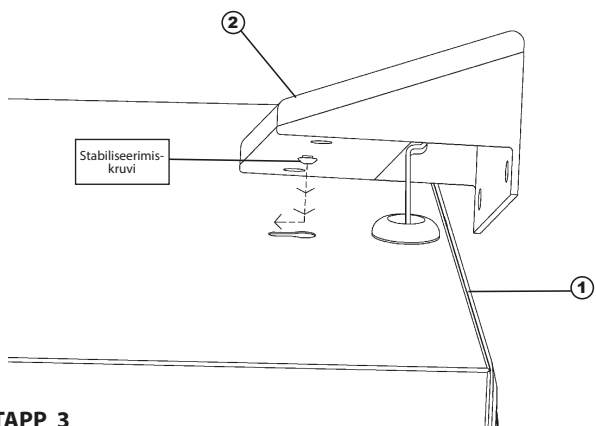
Kui seade on loodis, fikseerige reguleeritavad kruvialad (10) nende küljes olevate tõmbemutrite abil.



ETAPP 2

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

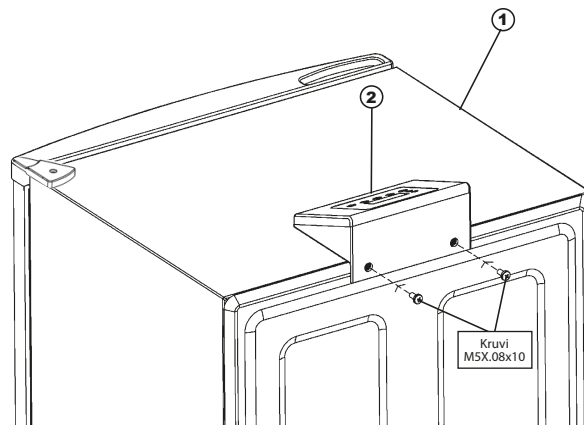
Paigutage digitaalse juhtpaneeli (2) juhtmeklemm kohakuti korpusel (1) oleva juhtmeklemmiga joonisel näidatud viisil ja ühendage klemmid omavahel.



ETAPP 3

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

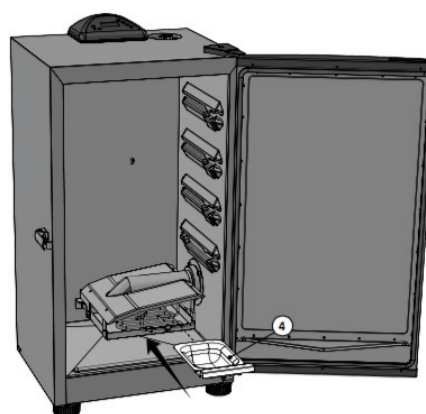
Märkus. Stabiliseerimiskruvi võib vajada veidi korrigeerimist.



ETAPP 4

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

Märkus. Mitte üle pingutada.

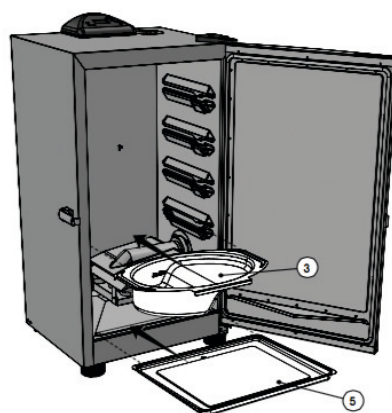


ETAPP 5

MÕNED OSAD ON SELGUSE MÕTTES JOONISEL KUJUTAMATA.

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

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



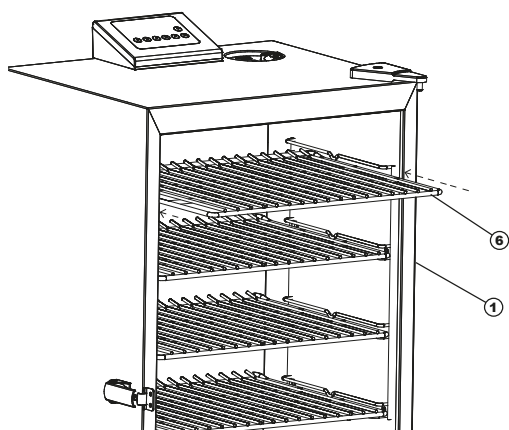
ETAPP 6

MÕNED OSAD ON SELGUSE MÕTTES JOONISEL KUJUTAMATA.

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

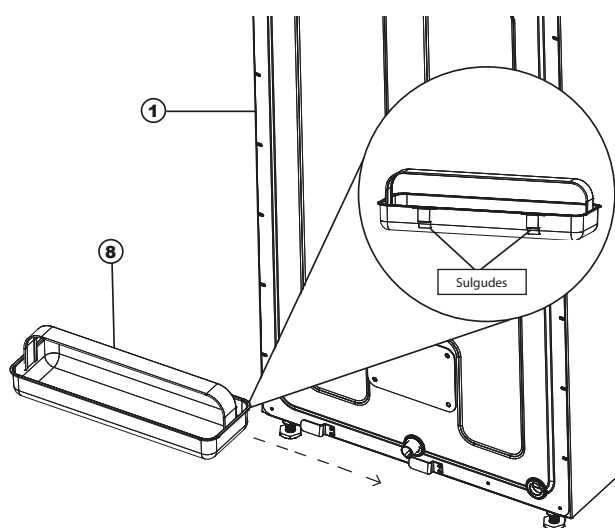
Asetage tilgapann (5) joonise järgi korpuse (1) sisse küttekeha alla. Veenduge, et tilgapanni (5) ava paikneb suitsuahju tagaosas, et võimaldada õiget äravoolu.

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



ETAPP 7

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



ETAPP 8

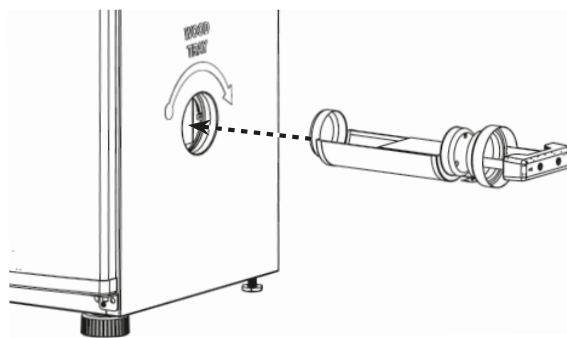
Libistage rasvapanni (8) taga olevad klambrid korpuse (1) tagaküljel olevate hoidikute peale, kuni rasvapann (8) jääb kinni. Kokkupanek on lõpule viidud.

SISSEKÜTMISJUHENDID

KÜTKE SUITSUAHI ENNE ESIMEST KASUTAMISKORDA SISSE.

Selle käigus võib tekkida veidi suitsu – see on normaalne.

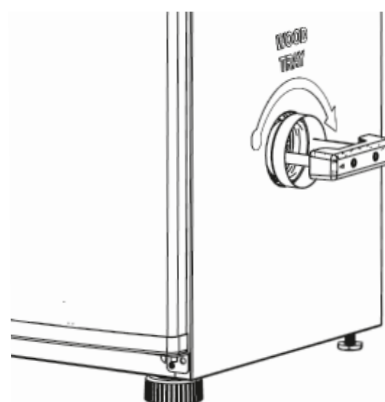
1. Veenduge, et veenõu on paigas, kuid ILMA VEETA.
2. Seadke temperatuuriks 135 °C ja laske seadmel töötada 3 tundi. Viimase 45 minuti jooksul lisage sissekütmise lõpuleviimiseks laastude laadijasse 1 kruusitais puidulaaste.
3. Lülitage seade välja ja laske sellel maha jahtuda.



LAASTUDE LAADIJA KASUTAMINE

Laastude laadija kasutamine:

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



Laastude lisamine suitsutusprotsessi ajal:

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

Ettevaatust!

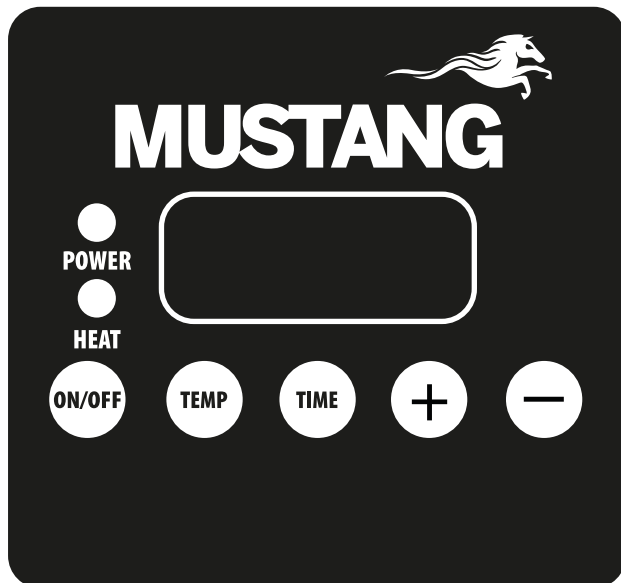
- Hoidke suitsuahju luuk laastude lisamise ajal kinni.
- Laastude laadija on KUUM isegi siis, kui käepide seda ei ole.

ETTEVAATUST!

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

ET

JUHTPANEELI KASUTAMINE



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

Temperatuuri seadmine

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

Märkus. Kuumutamine ei alga enne aja seadmist.

Aja seadmine

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

Kuumutamine lülitub aja lõppemisel välja.

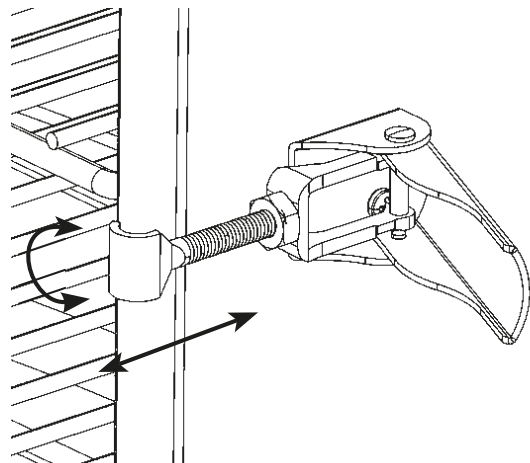
Juhtpaneeli LÄHTESTAMINE

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

OLULISED FAKTID SUITSUAHJU KASUTAMISE KOHTA

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

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



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

SUITSUAHJU PUHASTAMINE

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

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

VEAOTSING

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

* Palun pöörduge Mustangi klienditeeninduse poole. Kontrolli hooldusteeninduse telefoninumbrit internetiaadressilt mustang-grill.com.

GARANTII

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

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

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

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

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

ET

LV

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

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

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

Plašāka informācija pieejama mustang-grill.fi.

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

Montāžas, kopšanas un drošības norādījumi

BRĪDINĀJUMS:

OGLEKĻA MONOKSĪDA BĪSTAMĪBA

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

Brīdinājumi un drošības norādījumi:

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

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI UN BRĪDINĀJUMI

Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus norādījumus:

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

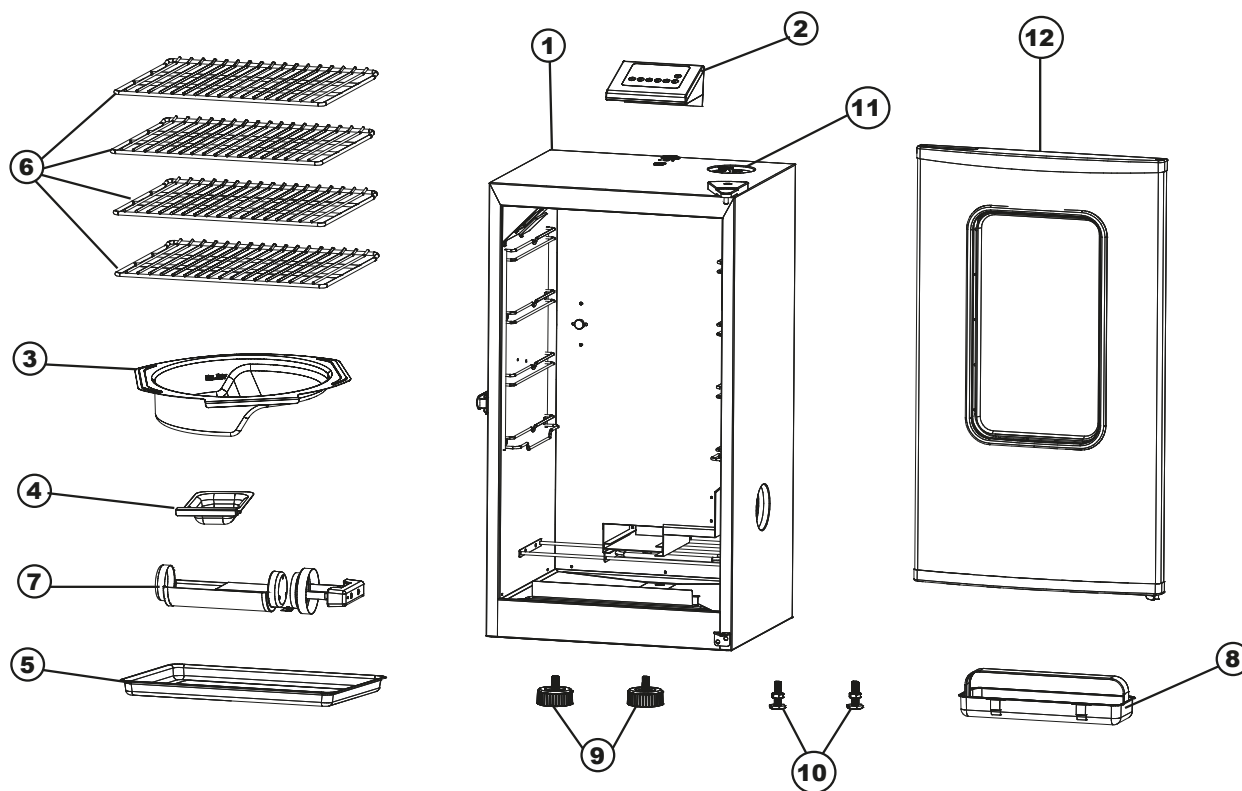
- Pirms kūpinātavas lietošanas uzmanīgi izlasiet un tās lietošanas laikā ievērojiet brīdinājumus un norādījumus.
- Saglabājiet šo rokasgrāmatu turpmākai lietošanai.
- Lietojot kūpinātavu, rodas dzīvībai bīstamais oglekļa monoksīds jeb tvana gāze. Oglekļa monoksīds ir ātri gaistoša gāze, tādēļ kūpinātavas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

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

SĀKSIM DARBU!

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

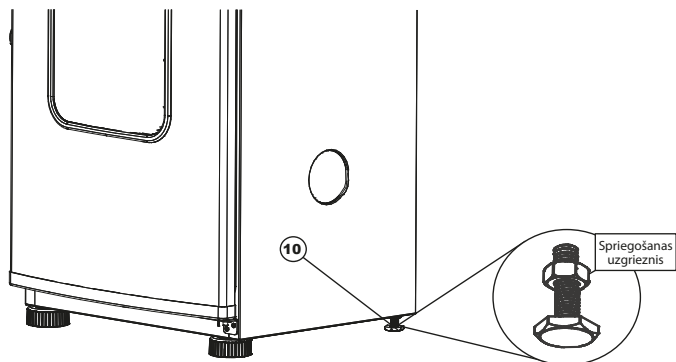
DETAĻU SARAKSTS



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

MONTĀŽA

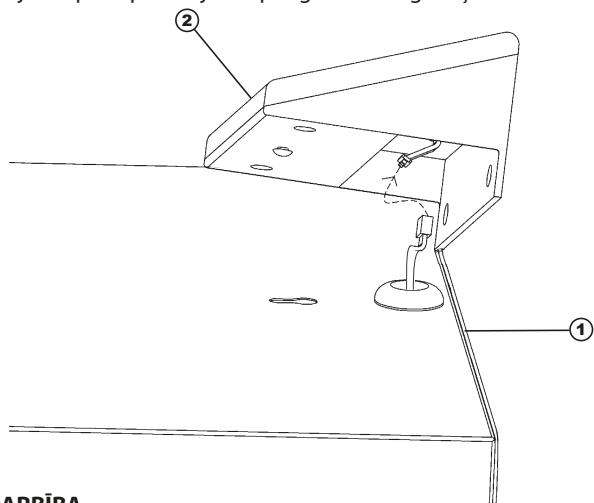
- PIRMS MONTĀŽAS RŪPĪGI IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS.
- MONTĒJIET IERĪCI UZ TĪRAS, LĪDZENAS VIRSMAS.
- NEPIECIEŠAMIE INSTRUMENTI: KRUSTVEIDA SKRŪVGRIEZIS



1. DARBĪBA

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

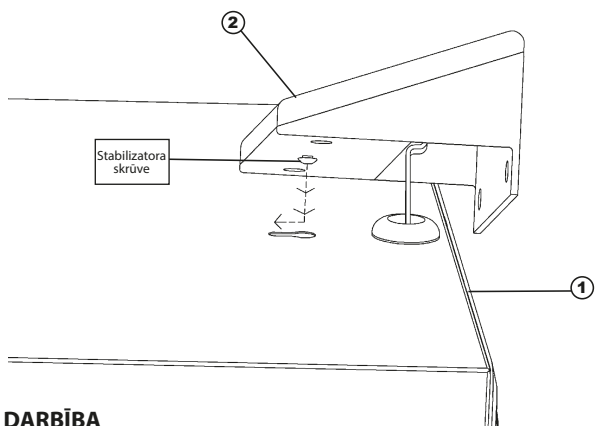
Kad kūpinātava ir nolīmeņota, fiksējiet skrūvējamo kāju (10) pozīcijas ar piestiprinātajiem spriegošanas uzgriežņiem.



2. DARBĪBA

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

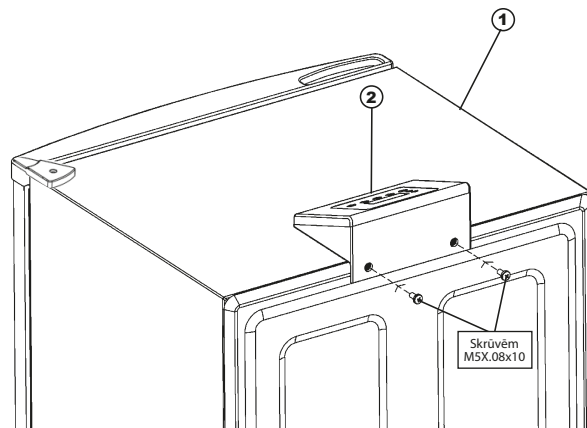
Kā parādīts, salāgojiet digitālā vadības paneļa (2) vadu savienotāja atveri ar vadu savienotāja izcilni kūpinātavas korpusā (1), un savienojiet tos.



3. DARBĪBA

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

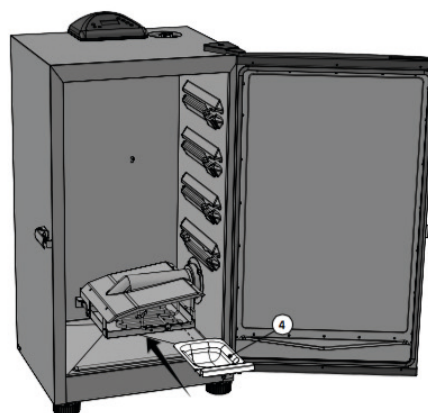
Piezīme: lai stabilizatora skrūve cieši piegulētu, var būt nepieciešamas nelielas korekcijas.



4. DARBĪBA

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

Piezīme: nepievelciet pārāk cieši.

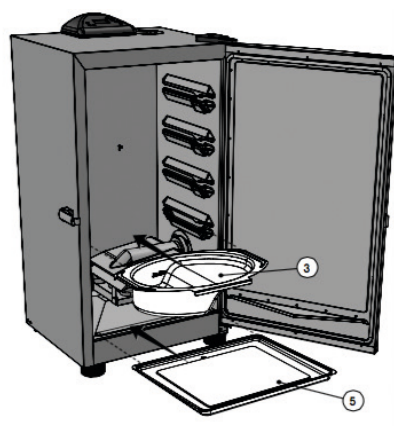


5. DARBĪBA

DAŽAS DETAĻAS NAV PARĀDĪTAS, LAI ATTĒLS BŪTU SKAIDRĀKS.

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

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

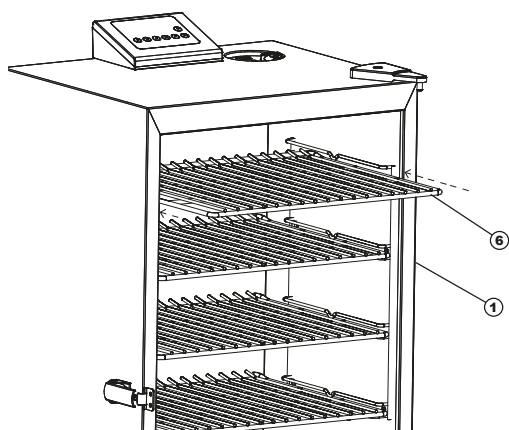


6. DARBĪBA

DAŽAS DETAĻAS NAV PARĀDĪTAS, LAI ATTĒLS BŪTU SKAIDRĀKS.

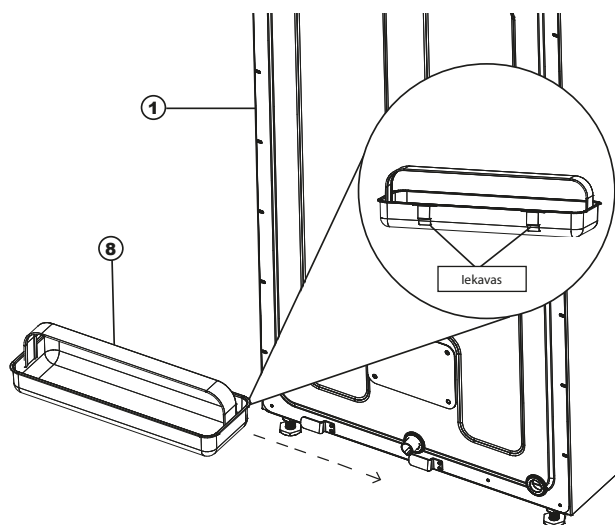
Ievietojiet ūdens bļodu (3) kūpinātavas korpusa (1) apakšējā plauktā. Kā parādīts, ievietojiet pilienu paplāti (5) kūpinātavas korpusā (1) zem sildelementa. Pārļiecinieties, vai pilienu paplātes (5) atvere ir novietota kūpinātavas aizmugurē, lai nodrošinātu pareizu noteci.

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



7. DARBĪBA

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



8. DARBĪBA

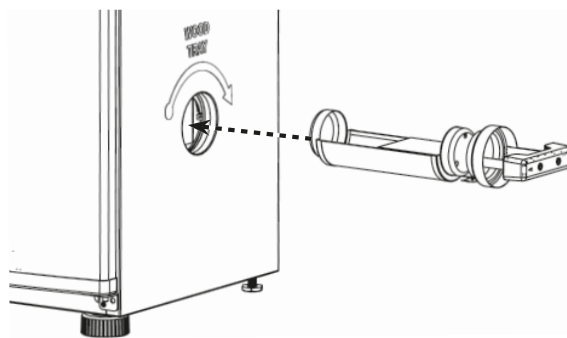
Bīdīet kronšteinus taukvielu paplātes (8) aizmugurē uz kūpinātavas korpusa (1) aizmuguri, līdz taukvielu paplāte (8) apstājas. Montāža ir pabeigta.

IESILDĪŠANAS NORĀDĪJUMI

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS IESILDIET KŪPINĀTAVU.

Šajā procesā var rasties dūmi; tas nav nekas neparasts.

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

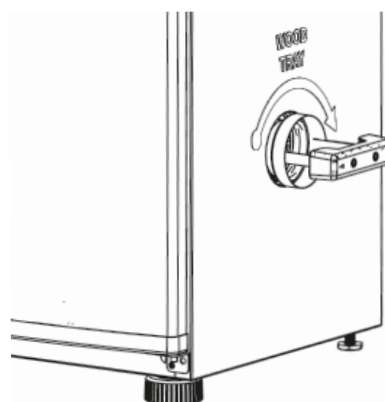


SKAIDU PADEVĒJA LIETOŠANA

Skaidu padevēja lietošana

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

LV



Skaidu papildināšana kūpināšanas laikā:

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

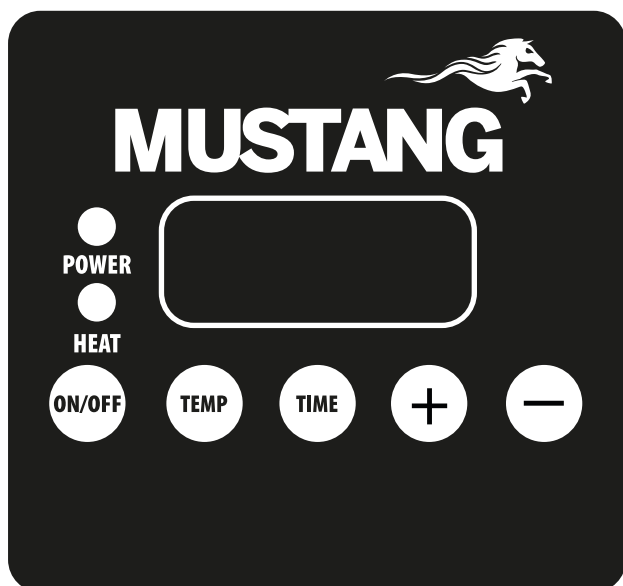
Uzmanību!

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

UZMANĪBU

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

VADĪBAS PANEĻA LIETOŠANA



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

Temperatūras iestatīšana

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

Piezīme: apsilde tiks sākta tikai pēc taimera iestatīšanas.

Taimera iestatīšana

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

Sildīšana tiks izslēgta, kad laiks būs beidzies.

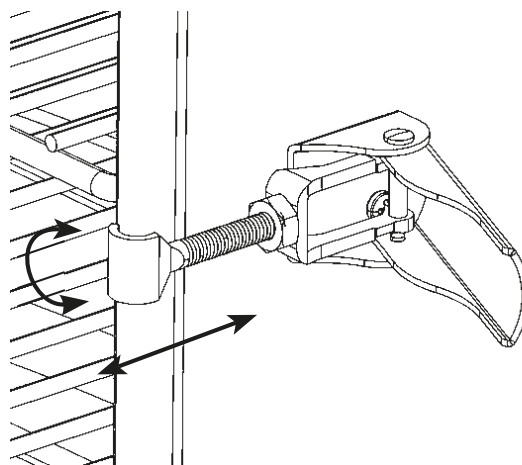
Vadības paneļa ATIESTATĪŠANA

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

SVARĪGI FAKTI PAR KŪPINĀTAVAS LIETOŠANU

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

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



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

KŪPINĀTAVAS TĪRĪŠANA

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

PIRMS TĪRĪŠANAS UN NOVIETOŠANAS GLABĀŠANĀ VIENMĒR PĀRLIECINĪETIES, KA IERĪCE IR ATVIENOTA UN ATDZISUSI.

PROBLĒMU NOVĒRŠANAS NORĀDĪJUMI

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

* Lūdzu, sazinieties ar Mustang klientu atbalsta dienestu. Apkopes servisa tālruna numuru meklējiet tīmekļa vietnē mustang-grill.com.

GARANTĪJA

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

Garantija nav attiecināma uz normālu nolietojumu un nodilumu, detaļu rūšēšanu vai koroziju. Piemēram, keramisko virsmu plaisāšana, tērauda virsmu krāsas izmaiņas un rūsas traipu parādīšanās lietošanas procesā un laika gaitā ir normālas parādības un neietekmē kūpināšanas iekārtas izmantošanu. Tāpat garantija neattiecas uz detaļām, kuras lietošanas laikā ir pakļautas nolietojumam un nodilumam vai korozijai, piemēram, no čuguna vai nerūsējošā tērauda izgatavotām detaļām. Izmantojot kūpināšanas iekārtas, ko var salikt paši lietotāji, klientiem detaļu montāža un nomaiņa vienmēr jāveic atbilstoši norādījumiem. Neievērojot šos norādījumus, garantija nav spēkā. Vienmēr uzmanīgi izlasiet un ievērojiet lietošanas instrukcijas. Garantija nesedz bojājumus vai defektus, kas rodas nepareizas lietošanas vai neveiktas apkopes rezultātā.

Tāpat garantija nav spēkā, ja izstrādājums tiek lietots komerciālai ražošanai, pārdošanai vai iznomāšanai. Garantija nekaitē Somijā spēkā esošo Patērētāju tiesību aizsardzības likumam.

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

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

LV

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

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

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 mustang-grill.fi.

NAUDOTOJO VADOVAS

Surinkimo, priežiūros ir saugos instrukcijos

ĮSPĖJIMAS:

ANGLIES MONOKSIDO PAVOJUS

DEGANT MEDŽIUI IŠSKIRIAMAS ANGLIES MONOKSIDAS. JIS GALI SUKELTI MIRTĮ.

Įspėjimai ir saugos perspėjimai:

Įdėmiai perskaitykite šią vadovę esančius įspėjimus ir instrukcijas bei jomis vadovaukitės ruošdamiesi naudoti ir naudodami rūkyklą.

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS IR ĮSPĖJIMAI

Prieš naudodami įdėmiai perskaitykite visas instrukcijas:

šią vadovę yra svarbios informacijos, kuri itin svarbi norint saugiai ir tinkamai naudoti šį prietaisą.

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

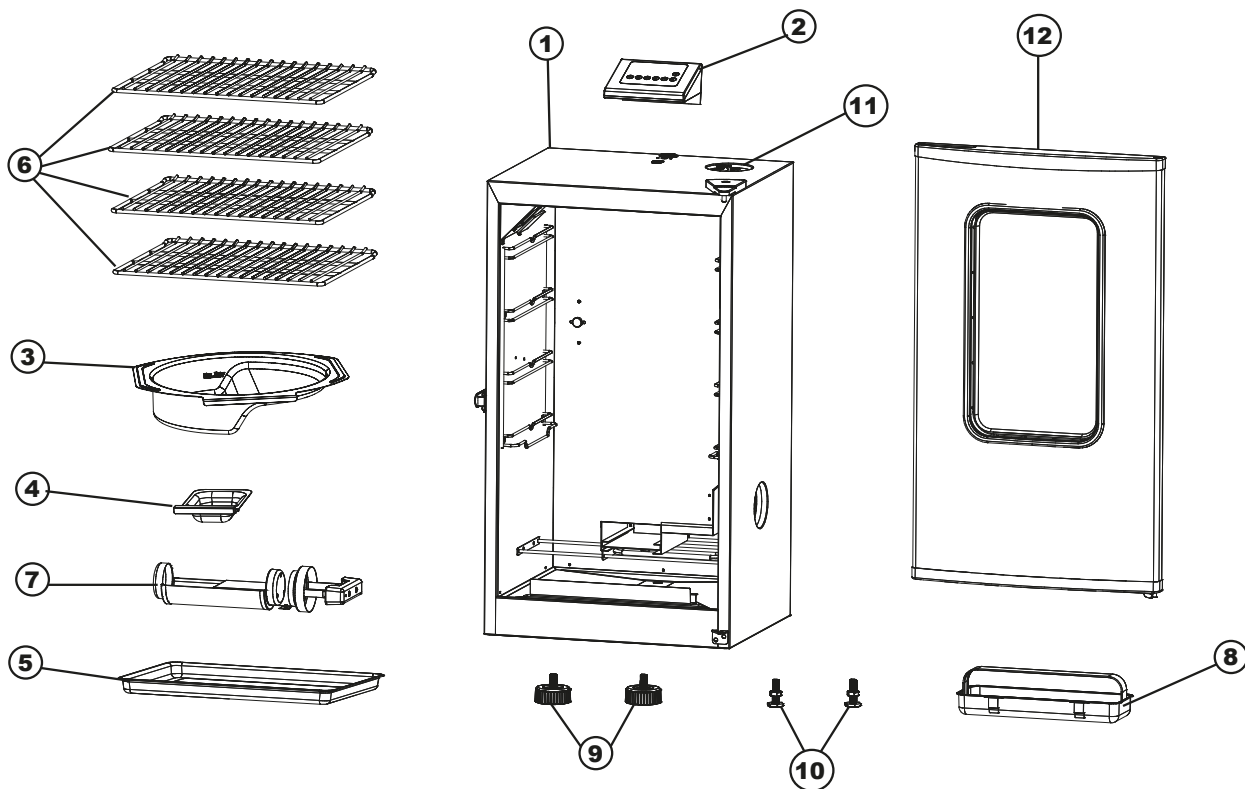
prie elektrinės rūkyklos. Niekuomet neleiskite elektrinės rūkyklos naudoti vaikams. Jei netoli elektrinės rūkyklos yra vaikų ar naminių gyvūnų, būtina juos atidžiai prižiūrėti.

- Niekuomet nenaudokite šio įtaiso, jei jis sugedo ar buvo pažeistas.
- Neleiskite užsiimti jokia veikla netoli elektrinės rūkyklos, kai ji naudojama ar netrukus po to. Prieš padėdami saugoti ar valydami įsitikinkite, kad įtaisas atvėso.
- Naudodami elektrinę rūkyklą visuomet netoliese laikykite gesintuvą.
- Naudodami ilginimo laidą būkite atsargūs, nes padidėja pavojus įsipainioti ar užkliūti. Dėl sugedusio ar silpno ilginimo laido gali sumažėti šildymo efektyvumas arba galimas elektros smūgis.
- Neleiskite, kad elektros laidas pavojingai kabotų ar liestų karštus paviršius.
- Niekuomet nedėkite šio įtaiso ant dujinės ar elektrinės viryklės ar ant jos arba į jungtą orkaitę.
- Niekuomet nenaudokite jokių elektros prietaisų, jei jų laidas ar kištukas pažeistas.
- Niekuomet nenaudokite elektrinės rūkyklos kaip šildytuvo. (Žr. įspėjimą dėl anglies monoksido)
- Elektrinę rūkyklą galima naudoti tik ant lygaus, stabilaus paviršiaus. Tai neįsivaikys jai apvirsti ir sužaloti žmonių ar sugadinti turto.
- Naudojant ir kurį laiką po to elektrinė rūkykla būna įkaitusi. Visuomet būkite atsargūs būdami netoli karštų paviršių.
- Alkoholis, receptiniai ar nereceptiniai vaistai gali neigiamai paveikti gebėjimą tinkamai surinkti ar naudoti elektrinę rūkyklą.
- Nesutrenkite elektrinės rūkyklos.
- Nejudinkite veikiančios elektrinės rūkyklos. Prieš padėdami saugoti ar perkeldami visuomet leiskite elektrinei rūkyklai visiškai atvėsti.
- Atsargiai išimkite iš elektrinės rūkyklos maistą. Visi paviršiai yra įkaitę ir gali sukelti nudegimus. Visuomet naudokite apsaugines pirštines ir ilgus, tvirtus virtuvės įrankius.
- Niekuomet neuždenkite rūkymo grotelių metaline folija. Folija sulaukys karštį ir smarkiai sugadins elektrinę rūkyklą.
- Padėklas varvantiems skysčiams skirtas naudoti tik elektrinės rūkyklos apačioje. Niekuomet nedėkite padėklo ant rūkymo grotelių. Taip galite sugadinti elektrinę rūkyklą.
- Visuomet būkite atsargūs, dėdami medžio skiedras į veikiančią rūkyklą. Naudojant elektrinę rūkyklą skiedrų dėžė visuomet įkaitusi.
- Norėdami atjungti elektrinę rūkyklą, išjunkite ją valdymo skydeliu ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo.
- Kai nenaudojate ir prieš valydami ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Prieš įdėdami ar išimdami groteles, padėklus ar vandens dubenį leiskite rūkyklai visiškai atvėsti.
- Šaltus pelenus šalinkite suberdami juos ant aliuminio folijos.
- Nedėkite saugoti elektrinės rūkyklos su karštais pelenais viduje. Padėkite saugoti tik kai visi paviršiai yra atvėję, nuvalyti, o pelenai pašalinti.
- Niekuomet nenaudokite elektrinės rūkyklos jokiais kitais tikslais, išskyrus numatytą paskirtį.
- Naudodami elektrinę rūkyklą visuomet laikykitės visų taikomų vietinių ir nacionalinių priešgaisrinės saugos reikalavimų.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas aptarnavimo darbuotojas arba kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite pavojaus.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys su fizine, jutimine ar protine negalia, taip pat patirties ar žinių stokojantys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta susijusius pavojus.
- Įtaisą reikia jungti per liekamosios srovės jungtuvą, kurio elektros srovės stipris neviršija 30 mA.

PRADĖKIME!

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

DALIŲ SĄRAŠAS

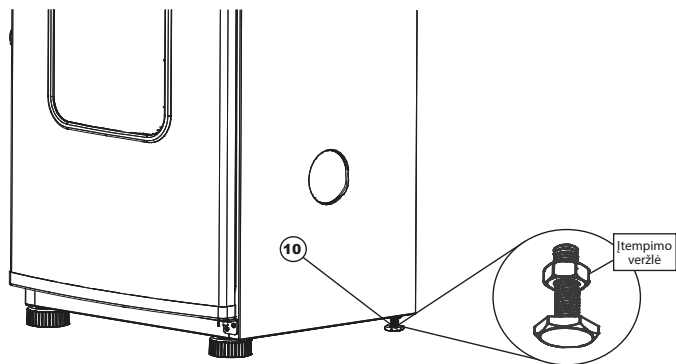


DALIES NR.	KIEKIS	APRAŠAS	DALIES NR.	KIEKIS	APRAŠAS
1	1	Rūkyklos korpusas	7	1	Medienos drožlių krautuvai
2	1	Skaitmeninis valdymo skydelis	8	1	Riebalų lovelis
3	1	Vandens indas	9	2	Kojelės mova (iš anksto surinkta)
4	1	Medienos drožlių padėklas	10	2	Reguliuojama kojelė-varžtas (iš anksto surinkta)
5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

LT

SURINKIMAS

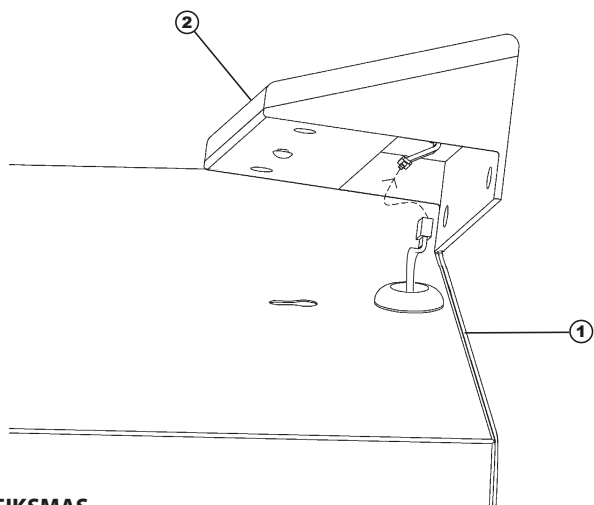
- PRIEŠ SURINKDAMI ATIDŽIAI PERSKAITYKITE VISAS INSTRUKCIJAS.
- ĮRENGINĮ SURINKITE ANT ŠVARAUS, LYGAUS PAVIRŠIAUS.
- REIKALINGAS ĮRANKIS: „PHILLIPS“ TIPO ATSUKTUVAS



1 VEIKSMAS

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

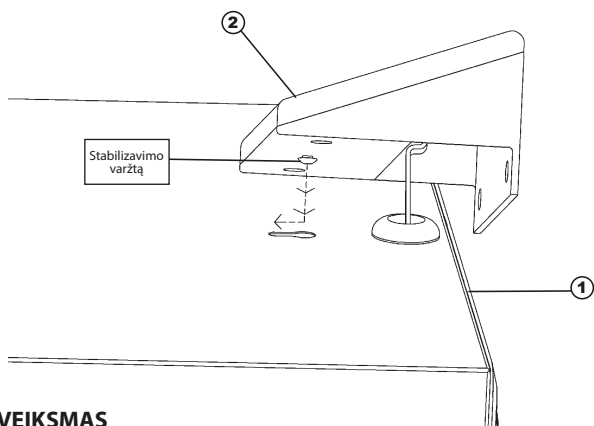
Išlyginę užfiksukite reguliuojamų kojelių-varžtų (10) padėtį pritvirtintomis įtempimo veržlėmis.



2 VEIKSMAS

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

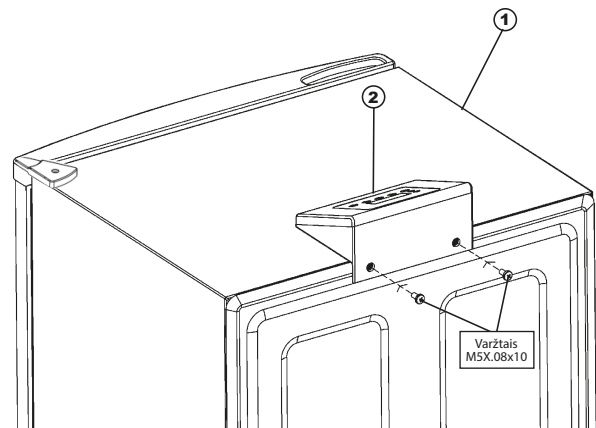
Sulygiuokite skaitmeninio valdymo skydelio (2) laido jungties angą su rūkyklos korpuso (1) laido jungties kilpele, kaip parodyta, ir sujunkite.



3 VEIKSMAS

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

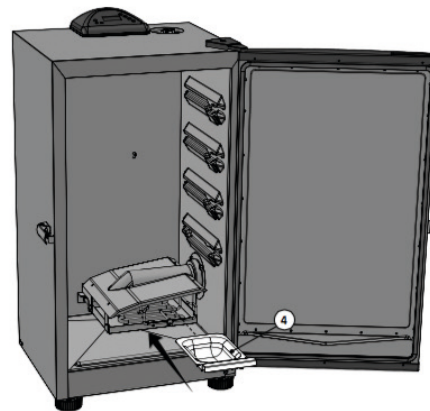
Pastaba. Stabilizavimo varžtą gali prireikti šiek tiek pareguliuoti, kad glaudžiai prisispaustų.



4 VEIKSMAS

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

Pastaba. Neperveržkite.

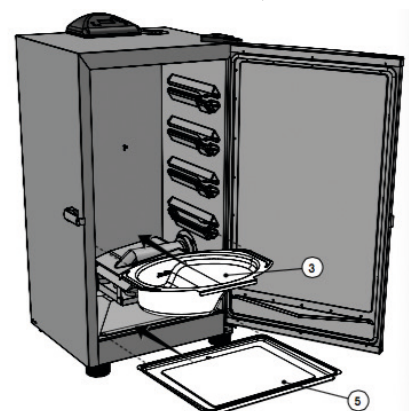


5 VEIKSMAS

KAI KURIOS DALYS NEPARODYTOS DĖL AIŠKUMO.

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

Pastaba. Naudojant rūkyklą medienos drožlių padėklas ir medienos drožlių krautuvą PRIVALO būti savo vietose. Taip sumažinama medienos įsiliepsnojimo tikimybė.



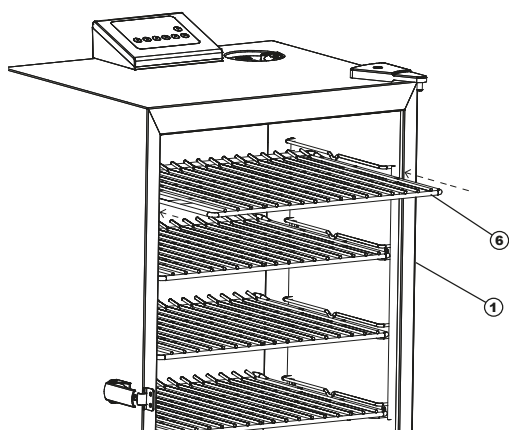
6 VEIKSMAS

KAI KURIOS DALYS NEPARODYTOS DĖL AIŠKUMO.

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

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

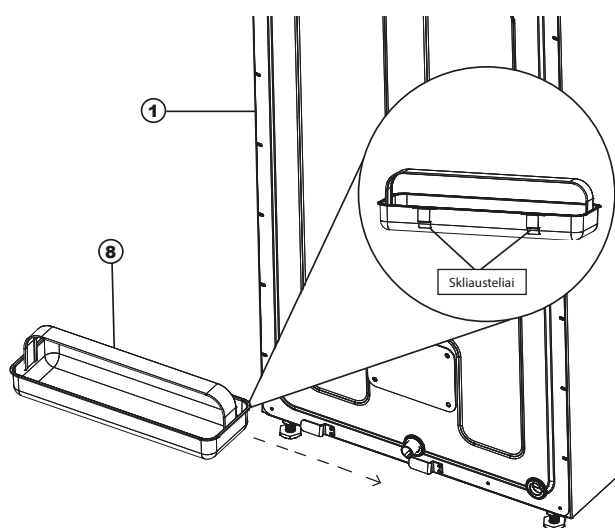
Pastaba. Rūkymo proceso metu vandens indas PRIVALO visada būti savo vietoje, net jei jame nėra vandens arba kitų skysčių. Indas neleis maisto syvams lašėti ant medienos drožlių.



7 VEIKSMAS

KAI KURIOS DALYS NEPARODYTOS DĖL AIŠKUMO.

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



8 VEIKSMAS

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

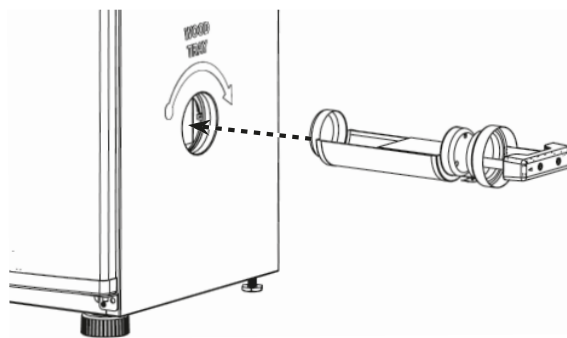
Surinkimas baigtas.

PARUOŠIAMOJO APDOROJIMO INSTRUKCIJOS

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ ATLIKITE RŪKYKLOS PARUOŠIAMĄJĮ APDOROJIMĄ.

Per šį procesą gali atsirasti dūmų, tai normalu.

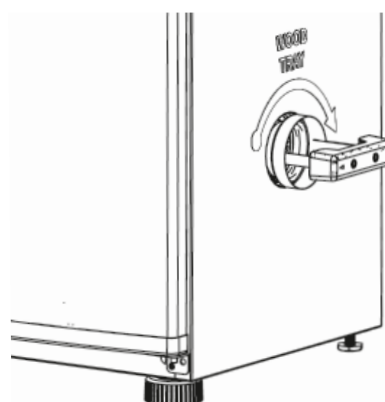
1. Įsitikinkite, kad vandens indas įdėtas, bet BE VANDENS.
2. Nustatykite 135 °C temperatūrą ir leiskite įrenginiui veikti 3 valandas. Per paskutines 45 minutes į drožlių krautuvą įberkite 1 puodelį medienos drožlių, kad būtų galima užbaigti paruošiamąjį apdorojimą.
3. Išjunkite ir leiskite atvėsti.



MEDIENOS DROŽLIŲ KRAUTUVO NAUDOJIMAS

Medienos drožlių krautuvo naudojimas:

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



Medienos papildymas vykstant rūkymo procesui:

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

Dėmesio:

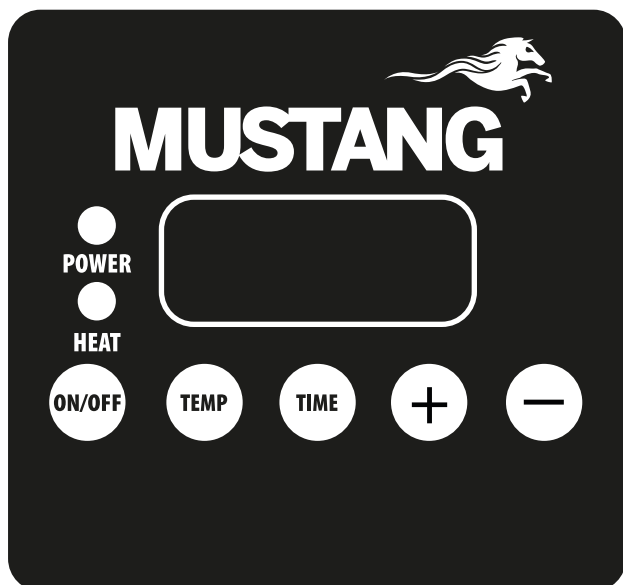
- Kai pridodate medienos drožlių, rūkyklos dureles laikykite uždarytas.
- Medienos drožlių krautuvą bus ĮKAITĘS, net jei rankena ir nekaršta.

PERSPĖJIMAS

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

LT

VALDYMO SKYDELIO NAUDOJIMAS



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

Temperatūros nustatymas:

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

Pastaba. Kol laikmatis nenustatytas, kaitinti nebus pradėta.

Laikmačio nustatymas:

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

Kaitinimas bus išjungtas pasibaigus laikui.

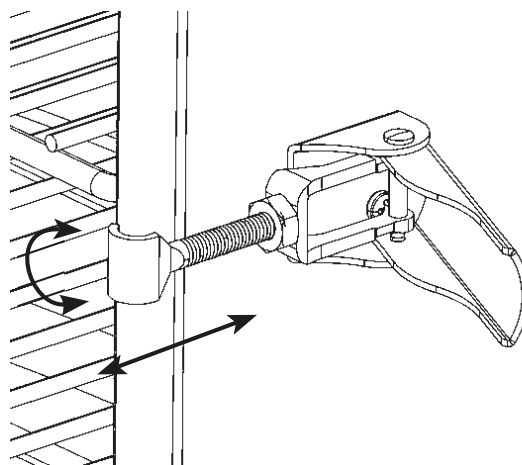
Valdymo skydelio NUSTATYMAS IŠ NAUJO:

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

SVARBŪS FAKTAI APIE RŪKYKLOS NAUDOJIMĄ

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

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



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

RŪKYKLOS VALYMAS

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

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

TRIKČIŲ DIAGNOSTIKOS IR ŠALINIMO VADOVAS

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

LT

*Kreipkitės į „Mustang“ klientų aptarnavimo tarnybą. Techninės priežiūros tarnybos telefono numerį rasite svetainėje mustang-grill.com.

GARANTIJĄ

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

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

Taip pat garantija netaikoma, jei gaminyje naudojamas komerciniais tikslais, prekybai ar nuomai. Garantija neprieštarauja galiojančiam Suomijos vartotojų apsaugos įstatymui.

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

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

DE

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Mustang-Produkts! Die Grillprodukte von Mustang dienen der Zubereitung hochwertiger Gerichte. Unser Sortiment enthält eine große Auswahl an Artikeln zum Grillen und Kochen. Auf www.mustang-grill.fi 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. Das Feedback der Nutzer spielt in unserem Produktentwicklungsprozess und bei der Qualitätssicherung eine wichtige Rolle. Wir freuen uns immer über Feedback zu unseren Produkten. Senden Sie Ihr Feedback bitte an mustang@mustang-grill.fi.

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um Ihren Grill optimal nutzen zu können. Wenn Sie Ihren Grill sorgfältig und regelmäßig reinigen und instand halten, verlängern Sie seine Lebensdauer und seine sichere Nutzung. Das Mustang-Sortiment enthält auch geeignete Reinigungsprodukte und Werkzeuge für die Wartung. Weitere Informationen finden Sie auf mustang-grill.fi.

BENUTZERHANDBUCH

Montage-, Pflege- und Sicherheitsanweisungen

ACHTUNG!

GEFAHR DURCH KOHLENMONOXID

BRENNENDES HOLZ SETZT KOHLENMONOXID FREI. DIES KANN ZUM TOD FÜHREN.

Warn- und Sicherheitshinweise: Lesen und befolgen Sie vor und während der Benutzung des Smokers sorgfältig die Warnhinweise und Anweisungen in diesem Handbuch.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen sorgfältig durch.

Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, die für den sicheren und ordnungsgemäßen Gebrauch des Geräts unverzichtbar sind.

- Lesen und befolgen Sie die Warnhinweise und Anweisungen vor und während des Gebrauchs des Smokers sorgfältig.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.
- Der Gebrauch des Smokers setzt lebensgefährliches Kohlenmonoxid frei. Kohlenmonoxid ist ein flüchtiges Gas, weshalb die Lüftungsöffnungen beim Betrieb des Smokers geöffnet sein müssen.
- Verbrennen Sie niemals Holzchips in Ihrem Haus, Fahrzeug, Zelt, in der Garage oder in sonstigen geschlossenen Räumen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet. Verwenden Sie es niemals im Innenbereich.
- Das Gerät muss auf dem Boden stehen. Stellen Sie es niemals auf Tische oder Arbeitsflächen.
- Schließen Sie den elektrischen Smoker erst an, wenn er vollständig montiert und betriebsbereit ist.
- Verwenden Sie ausschließlich geerdete Steckdosen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals während eines Gewitters.
- Setzen Sie den elektrischen Smoker niemals Regen oder Wasser aus.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker und Bedienfeld nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten. Dies könnte zu einem Stromschlag führen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Smoker fern. Lassen Sie den Smoker niemals von Kindern benutzen. Sind Kinder oder Haustiere in der Nähe des Smokers, müssen sie strengstens beaufsichtigt werden.
- Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn eine Störung aufgetreten ist oder wenn es beschädigt wurde.
- Während und nach der Benutzung des Smokers dürfen in seiner Nähe keine anderen Aktivitäten stattfinden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es lagern oder reinigen.
- Halten Sie während der Benutzung des Smokers stets einen Feuer-

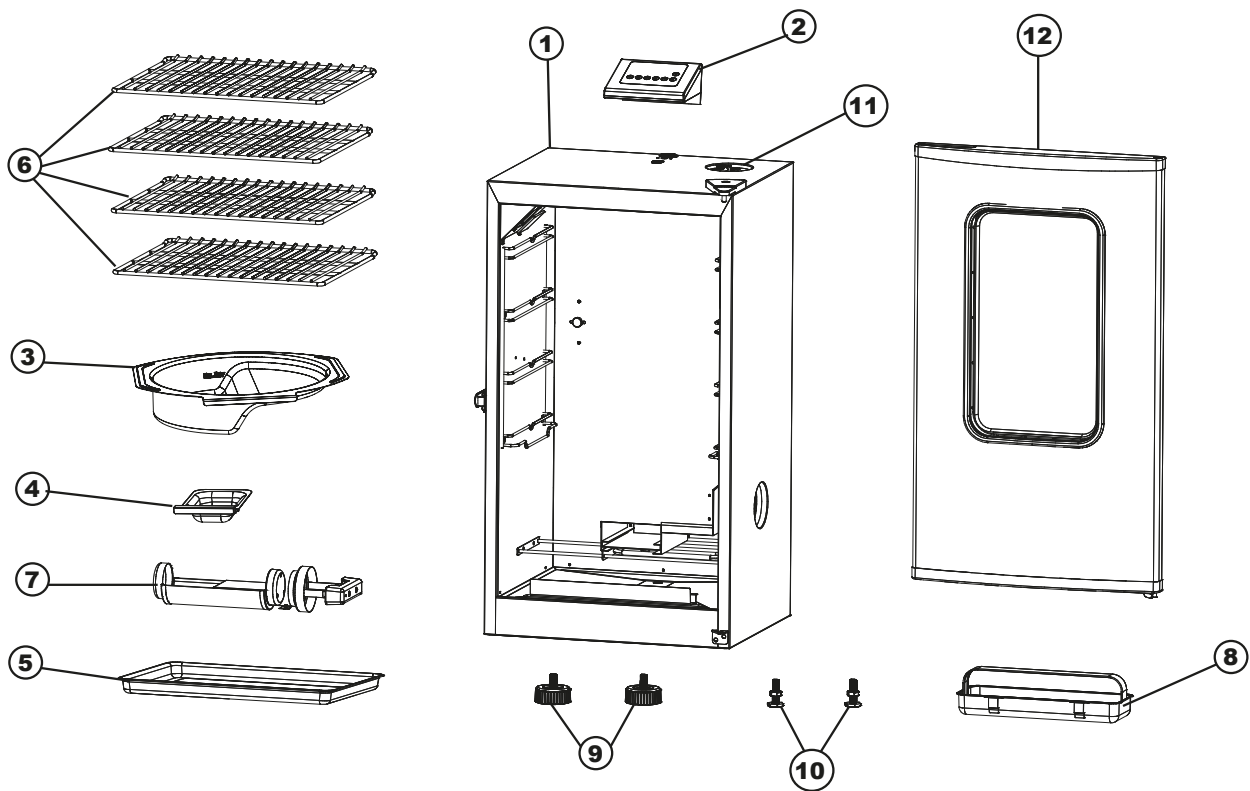
löscher bereit.

- Seien Sie beim Einsatz eines Verlängerungskabels vorsichtig, da es eine erhöhte Gefahr für Verheddern und Stolpern darstellt. Ein defektes oder zu dünnes Verlängerungskabel kann zu einem Verlust an Heizleistung oder zu einem Stromschlag führen.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht achtlos herabhängen oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
- Betreiben Sie Elektrogeräte niemals mit einem beschädigten Stecker oder Kabel.
- Verwenden Sie diesen elektrischen Smoker niemals als Heizgerät (siehe Kohlenmonoxid-Warnung).
- Der elektrische Smoker darf ausschließlich auf ebenen, stabilen Untergründen verwendet werden. Dies verhindert ein Umkippen, das zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.
- Der Smoker ist während und einige Zeit nach dem Betrieb sehr heiß. Seien Sie in der Nähe von heißen Oberflächen immer vorsichtig.
- Der Konsum von Alkohol, Medikamenten (rezeptpflichtig oder rezeptfrei) kann Ihre Fähigkeit zum ordnungsgemäßen Zusammenbau oder Betrieb des Smokers beeinträchtigen.
- Stoßen Sie nicht gegen den Smoker.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist. Lassen Sie den Smoker immer komplett abkühlen, bevor Sie ihn verstauen oder transportieren.
- Seien Sie bei der Entnahme von Grillgut aus dem Smoker vorsichtig. Alle Oberflächen sind heiß und können Verbrennungen verursachen. Benutzen Sie immer Schutzhandschuhe und langes, robustes Grillwerkzeug.
- Decken Sie die Roste niemals mit Metallfolie ab. Die Folie staut die Hitze und führt zu schweren Schäden am elektrischen Smoker.
- Die Tropfschale ist ausschließlich für die Unterseite des elektrischen Smokers bestimmt. Stellen Sie eine Auffangschale niemals auf den Grillrost. Dies könnte den Smoker beschädigen.
- Seien Sie beim Hinzufügen von Holzchips immer vorsichtig, wenn der Smoker in Betrieb ist. Beim Betrieb des elektrischen Smokers ist die Chip-Box immer heiß.
- Wenn Sie den Smoker vom Stromnetz trennen möchten, schalten Sie zuerst das Bedienfeld aus und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Roste, Schalen oder die Wasserschüssel hinzufügen oder entfernen.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie einpacken.
- Deponieren Sie kalte Asche zur Entsorgung in Aluminiumfolie. Verstauen Sie den Smoker erst, wenn alle Oberflächen erkaltet und gereinigt sind und die Asche entfernt wurde.
- Verwenden Sie den Smoker niemals für etwas anderes als den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie den Smoker ausschließlich in Übereinstimmung mit allen geltenden örtlichen und nationalen Feuer-Vorschriften.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer vergleichbar qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahrenquellen auszuschließen.
- Dieses Produkt darf von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, solange sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für die sichere Verwendung des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen.
- Das Gerät muss über einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Stromwert von höchstens 30 mA angeschlossen werden.

LEGEN SIE LOS!

Da es sich um einen Slow Smoker handelt, sollten Sie ausreichend Zeit für die Zubereitung einplanen. Der Smoker ist AUSSCHLIESSLICH ZUR VERWENDUNG IM FREIEN bestimmt.

- Behandeln Sie den Smoker für seinem ersten Gebrauch vor.
 - Heizen Sie den Smoker 30 bis 45 Minuten bei maximaler Temperatur vor, bevor Sie Grillgut einlegen.
 - Decken Sie die Roste NICHT mit Alufolie ab, da sonst die Hitze nicht richtig zirkulieren kann.
 - Packen Sie nicht zu viel Grillgut in den Smoker. Eine zu große Menge an Grillgut kann die Hitze blockieren, die Garzeit verlängern und zu ungleichmäßigem Garen führen. Lassen Sie zwischen dem Grillgut und den Seiten des Smokers ausreichend Platz, damit die Hitze gut zirkulieren kann. Wenn Sie Kochgeschirr verwenden, stellen Sie es auf die Mitte des Rostes, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Weitere Einzelheiten finden Sie im Handbuch.
 - Schließen Sie die Luftklappe an der Geräteoberseite, um Feuchtigkeit und Hitze zu halten. Wenn Sie Lebensmittel wie Fisch oder Dörrfleisch zubereiten, öffnen Sie die Luftklappe, damit die Feuchtigkeit abziehen kann.
 - Die Temperaturanzeige auf dem Bedienfeld schwankt um + oder -10 bis 15 °C mit dem Ein-/Ausschaltzyklus des Smokers.
 - Bewahren Sie den Smoker nach dem Gebrauch an einem trockenen Ort auf.
 - Bei extrem kalten Umgebungstemperaturen kann sich die Garzeit verlängern.
 - REINIGEN SIE DEN SMOKER NACH JEDEM GEBRAUCH. Dies verlängert seine Lebensdauer und beugt Schimmelbildung vor.
- GUTEN APPETIT!



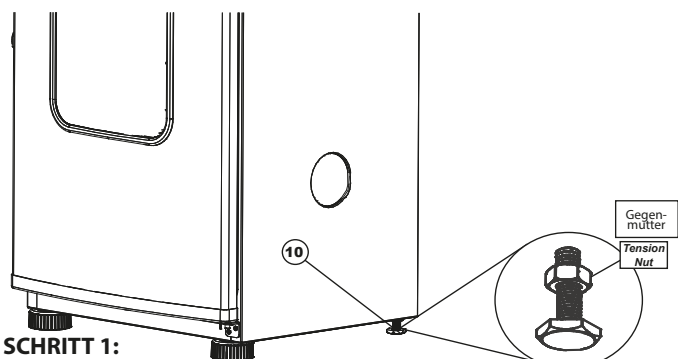
DE

STÜCKLISTE

TEIL-NR.	ANZAHL	BESCHR.	TEIL-NR.	ANZAHL	BESCHR.
1	1	Smoker-Gehäuse	7	1	Holzchip-Lader
2	1	Digitales Bedienfeld	8	1	Fettauffangschale
3	1	Wasserschüssel	9	2	Beinabschluss (vormontiert)
4	1	Holzchip-Schale	10	2	Verstellbares Schraubbein (vormontiert)
5	1	Auffangschale	11	1	Luftklappe (vormontiert)
6	4	Kochgestell	12	1	Tür mit Fenster (vormontiert)

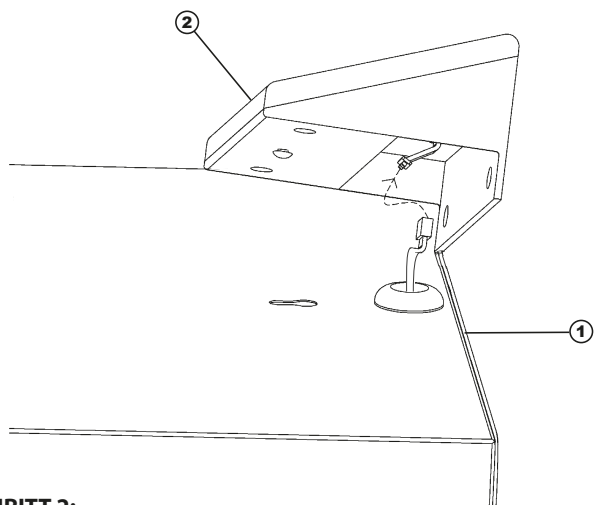
MONTAGE

- LESEN SIE VOR DER MONTAGE DIE GESAMTE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH.
- MONTIEREN SIE DAS GERÄT AUF EINER SAUBEREN, EBENEN FLÄCHE.
- BENÖTIGTES WERKZEUG: KREUZSCHLITZSCHRAUBENDREHER.



SCHRITT 1:

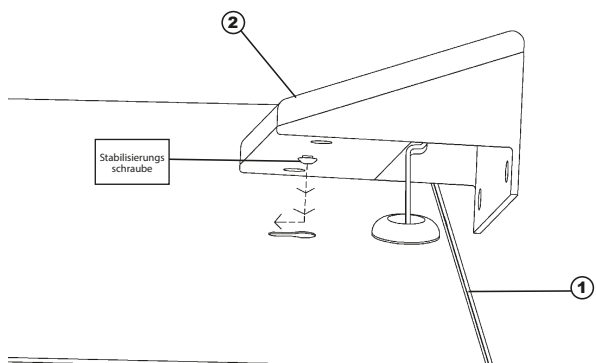
Stellen Sie die verstellbaren Schraubbeine (10) durch Drehen im/ gegen den Uhrzeigersinn so ein, dass der Smoker waagrecht steht. Sichern Sie dann die Positionen der verstellbaren Schraubbeine (10) mit den angebrachten Gegenmuttern.



SCHRITT 2:

Setzen Sie das digitale Bedienfeld (2) auf die Oberseite des Smoker-Gehäuses (1).

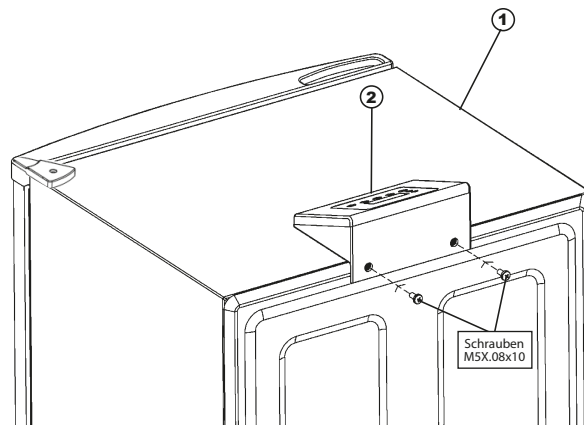
Setzen Sie die Öffnung für das Anschlusskabel des digitalen Bedienfelds (2) wie abgebildet auf den Kabeldurchgang am Smoker-Gehäuse (1) aus und befestigen Sie es.



SCHRITT 3:

Montieren Sie das digitale Bedienfeld (2) am Smoker-Gehäuse (1), indem Sie den Kopf der Stabilisierungsschraube wie abgebildet in das Langloch stecken.

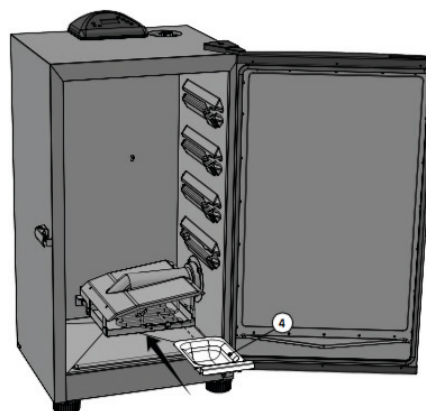
Hinweis: Die Stabilisierungsschraube muss möglicherweise leicht nachjustiert werden, um einen passgenauen Sitz zu gewährleisten.



SCHRITT 4:

Befestigen Sie das digitale Bedienfeld (2) mit den mitgelieferten Flachkopfschrauben M5X.08x10 (2) am Smoker-Gehäuse (1).

Hinweis: Nicht zu fest anziehen.

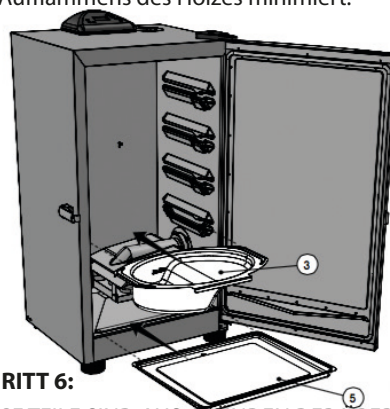


SCHRITT 5:

EINIGE TEILE SIND AUS GRÜNDEN DER ÜBERSICHTLICHKEIT NICHT ABGEBILDET.

Setzen Sie die Holzchip-Schale (4) in den Smoker (1). Achten Sie darauf, die Holzchip-Schale wie abgebildet unter dem Holzchip-Deckel zu positionieren.

Hinweis: Die Holzchip-Schale und der Holzchip-Lader MÜSSEN bei Benutzung des Smokers eingesetzt sein. Dadurch wird die Gefahr des Aufflammens des Holzes minimiert.



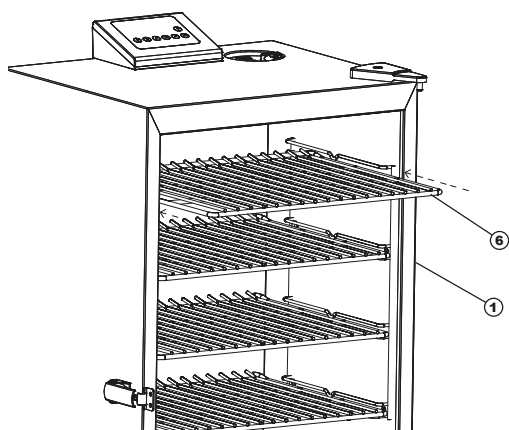
SCHRITT 6:

EINIGE TEILE SIND AUS GRÜNDEN DER ÜBERSICHTLICHKEIT NICHT ABGEBILDET.

Setzen Sie die Wasserschale (3) in die untersten Halterungen im Smoker-Gehäuse (1).

Stellen Sie die Auffangschale (5) wie abgebildet in das Innere des Smokers (1) unter das Heizelement. Vergewissern Sie sich, dass das Loch in der Auffangschale (5) an der Rückseite des Smokers liegt, damit das Wasser gut ablaufen kann.

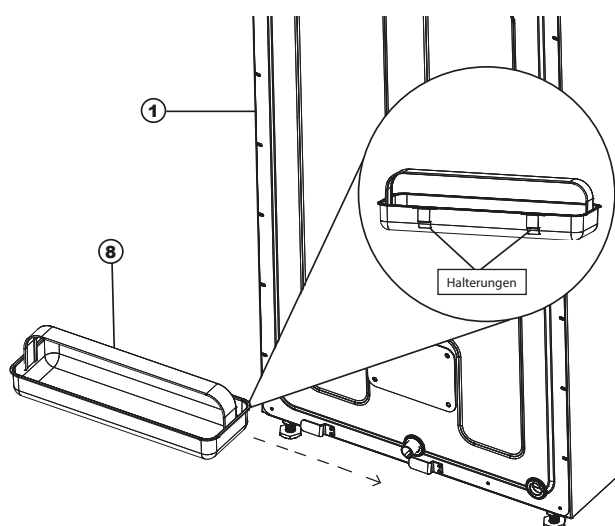
Hinweis: Die Wasserschüssel MUSS während des Räuchervorgangs immer an ihrem Platz sein, auch wenn sich kein Wasser oder eine andere Flüssigkeit in der Schale befindet. Die Schüssel verhindert, dass das Grillgut auf die Holzchips tropft.



SCHRITT 7:

EINIGE TEILE SIND AUS GRÜNDEN DER ÜBERSICHTLICHKEIT NICHT ABGEBILDET.

Schieben Sie die Roste (6) in die Führungen im Smoker-Gehäuse (1).



SCHRITT 8:

Schieben Sie die Halterungen an der Rückseite der Fettauffangschale (8) auf die Laschen an der Rückseite des Smoker-Gehäuses (1), bis die Fettauffangschale (8) stoppt.

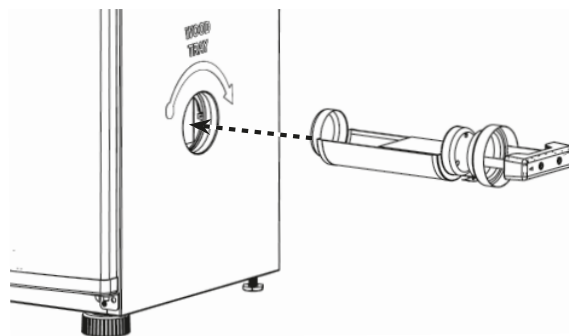
Die Montage ist abgeschlossen.

ANWEISUNGEN FÜR DIE VORBEHANDLUNG

BEHADELN SIE DEN SMOKER FÜR SEINEM ERSTEN GEBRAUCH VOR.

Dabei kann etwas Rauch entstehen – das ist normal.

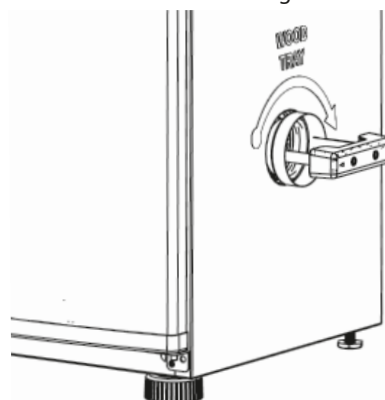
1. Vergewissern Sie sich, dass die Wasserschüssel an ihrem Platz ist, aber KEIN WASSER enthält.
2. Heizen Sie auf eine Temperatur von 135 °C und lassen Sie das Gerät 3 Stunden lang eingeschaltet. Geben Sie während der letzten 45 Minuten ein Cup Holzchips in den Holzchip-Lader, um die Vorbehandlung abzuschließen.
3. Schalten Sie den Smoker aus und lassen Sie ihn abkühlen.



VERWENDUNG DES HOLZCHIP-LADERS

So verwenden Sie den Holzchip-Lader:

- Bevor Sie das Gerät starten, geben Sie ein halbes Cup Holzchips in den Holzchip-Lader
- Verwenden Sie nie mehr als ein halbes Cup Holzchips auf einmal. Verwenden Sie niemals Holzklötze.
- Setzen Sie den Holzchip-Lader in den Smoker. Die Holzchips sollten mit dem oberen Rand des Holzchip-Laders bündig sein.
- Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn in Richtung der Pfeilmarkierung auf dem Smoker, um die Holzchips zu entladen. Die Holzchips fallen in die Holzchip-Schale. Drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn in die aufrechte Position, und lassen Sie den Holzchip-Lader an seinem Platz.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob die Holzchip-Schale leergebrannt ist, indem Sie den Holzchip-Lader abnehmen und durch die Öffnung in den Smoker schauen. Fügen Sie bei Bedarf Holzchips hinzu.



- Der Holzchip-Lader muss zur Überprüfung des Holzchip-Füllstands vollständig aus dem Smoker herausgezogen werden.

Nachlegen von Holzchips während des Räuchervorgangs:

Ziehen Sie den Holzchip-Lader aus dem Smoker.

Geben Sie Holzchips in den Holzchip-Lader und setzen Sie ihn in den Smoker.

Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn in Richtung der Pfeilmarkierung auf dem Smoker, um die Holzchips zu entladen. Das Holz fällt in die Holzchip-Schale.

Nach der Zugabe von Holz kann die Temperatur kurzzeitig ansteigen. Sie wird sich nach kurzer Zeit stabilisieren. Verändern Sie nicht die Temperatureinstellung.

Vorsicht!

Halten Sie die Tür des Smokers geschlossen, wenn Sie Holzchips nachlegen.

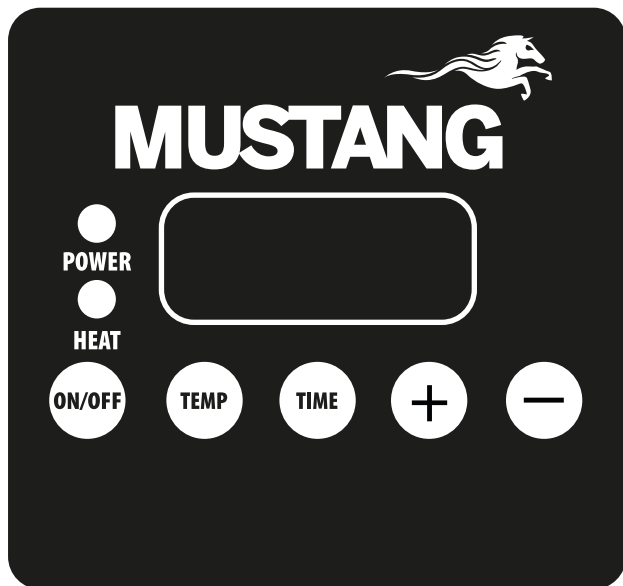
Der Holzchip-Lader ist HEISS, auch wenn der Griff es nicht ist.

VORSICHT!

Wenn die Tür geöffnet wird, kann es zu einem Aufflammen kommen. Sollten die Holzchips aufflammen, schließen Sie die Tür sofort, warten Sie, bis die Holzchips abgebrannt sind, und öffnen Sie die Tür wieder. Besprühen Sie sie nicht mit Wasser.

DE

VERWENDUNG DES BEDIENFELDS



Hinweis: Direkte Sonneneinstrahlung kann das Ablesen der LED-Anzeige erschweren. Schirmen Sie das Licht bei Bedarf ab.

Einstellen der Temperatur:

Drücken Sie die ON-Taste.

Drücken Sie die TEMP-Taste einmal, die LED-Anzeige blinkt.

Stellen Sie mit +/- die Temperatur ein.

Drücken Sie die TEMP-Taste erneut, um die Temperatur festzulegen.

Hinweis: Der Heizvorgang beginnt erst, wenn der Timer eingestellt ist.

Einstellen des Timers:

Drücken Sie die TIME-Taste einmal, die LED-Stundenanzeige blinkt.

Stellen Sie mit +/- die Stunden ein.

Drücken Sie die TIME-Taste erneut, um die Stundenanzahl festzulegen. Die Minuten-LED beginnt zu blinken.

Stellen Sie mit +/- die Minuten ein.

Drücken Sie TIME, um die Minuten festzulegen und den Garzyklus zu starten.

Die Heizung schaltet sich ab, wenn die Zeit abgelaufen ist.

ZURÜCKSETZEN des Bedienfelds:

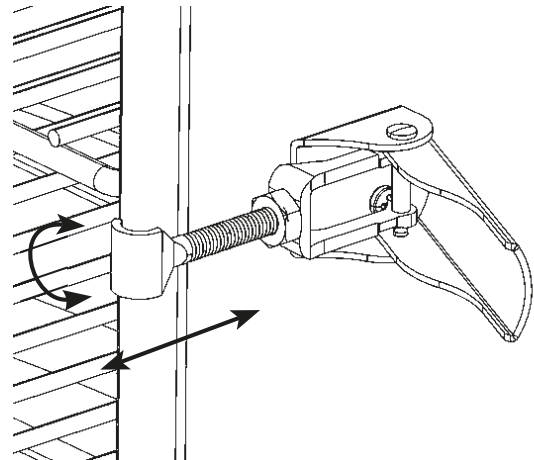
Wenn das Bedienfeld eine Fehlermeldung anzeigt, schalten Sie den Smoker aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und warten Sie zehn Sekunden. Stecken Sie das Gerät wieder in die Steckdose und schalten Sie den Smoker ein. Dadurch wird das Bedienfeld zurückgesetzt.

WICHTIGE FAKTEN ZUR VERWENDUNG DES SMOKERS

- Die höchste Temperatureinstellung ist 135 °C.
- Der Holzchip-Lader und die Holzchip-Schale MÜSSEN bei der Verwendung des Smokers eingesetzt sein. Dadurch wird die Gefahr des Aufflammens des Holzes minimiert.
- Für die Erzeugung von Rauch und des Raucharomas sind Holzchips erforderlich.
- Überprüfen Sie während des Garens regelmäßig die Fettauffangschale auf der Rückseite des Geräts. Leeren Sie die Fettauffangschale, bevor sie voll ist. Möglicherweise muss die Fettauffangschale während des Garens regelmäßig geleert

werden.

- Öffnen Sie die Tür des Smokers nur, wenn es notwendig ist. Wenn Sie die Tür des Smokers öffnen, entweicht die Hitze und das Holz kann aufflammen. Das Schließen der Tür stabilisiert die Temperatur und verhindert ein Aufflammen.
- Lassen Sie alte Holzchip-Asche nicht in der Holzchip-Schale. Leeren Sie die Schale, sobald die Asche kalt ist. Die Schale sollte vor und nach jedem Gebrauch gereinigt werden, damit sich keine Asche ansammelt.
- Das Glas in der Tür ist gehärtet und wird bei normalem Gebrauch nicht splintern.
- Dies ist ein Smoker. Bei der Verwendung von Holzchips kommt es zu einer starken Rauchentwicklung. Rauch entweicht durch die Falz und färbt das Innere des Smokers schwarz. Das ist normal. Um den Rauchverlust um die Tür herum zu minimieren, kann der Türverschluss so eingestellt werden, dass die Türdichtung noch fester am Gehäuse anliegt.
- Das Öffnen der Smoker-Tür während des Garvorgangs kann die Garzeit aufgrund von Wärmeverlusten verlängern.
- Wenn die Außentemperatur unter 18 °C liegt und/oder die Höhe über 1.067 m beträgt, kann zusätzliche Garzeit erforderlich sein. Um sicherzustellen, dass das Fleisch vollständig durchgegart ist, verwenden Sie ein Fleischthermometer zur Überprüfung der Innentemperatur.



- Lösen Sie zum Einstellen der Türverriegelung die Sechskantmutter an der Türverriegelung. Drehen Sie den Haken im Uhrzeigersinn, um ihn wie gezeigt festzuziehen. Befestigen Sie die Sechskantmutter fest an der Türverriegelung.

REINIGUNG DES SMOKERS

- Verwenden Sie für die Roste, die Wasserschüssel und die Tropfschale ein mildes Geschirrspülmittel. Gründlich ausspülen und abtrocknen.
- Reinigen Sie die Holzchip-Schale und den Holzchip-Lader regelmäßig, um Ascheablagerungen, Rückstände und Staub zu entfernen.
- Entsorgen Sie die kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie einpacken, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter geben.
- Wischen Sie den Innenraum, das Glas in der Tür und die Außenseite des Smokers einfach mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel. Trocknen Sie alles gründlich ab.
- Die Türdichtung und die Innenfalz, an der die Dichtung befestigt ist, MÜSSEN nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, um die Dichtung in einwandfreiem Zustand zu halten.
- VERGEWISSEN SIE SICH VOR DEM REINIGEN UND VERSTAUEN IMMER, DASS DAS GERÄT VOM STROMNETZ GETRENNT UND ABGEKÜHLT IST.

PROBLEMBEHANDLUNG

SYMPTOM	URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Die Betriebsleuchte leuchtet nicht.	Gerät nicht eingesteckt.	An Steckdose anschließen.
	Haushaltssicherung ausgelöst.	Sicherstellen, dass keine anderen Geräte im selben Stromkreis betrieben werden. Haushaltssicherungen prüfen.
	Steuerung defekt.	*
Das Gerät braucht zu lange zum Aufheizen (länger als 60–70 Minuten).	Das Gerät ist über ein Verlängerungskabel angeschlossen.	Gerät so platzieren, dass kein Verlängerungskabel erforderlich ist.
	Tür nicht richtig geschlossen.	Tür schließen und Verriegelung fest anziehen.
	Steuerung defekt.	*
Zwischen Tür und Smoker klafft ein Spalt, und die Türverriegelung lässt sich nicht weiter verstellen.	Türausrichtung.	*
	Defekte Türdichtung.	
Aus dem Smoker tritt Fett durch die Tür und die Beine aus.	Auffangschale fehlt.	Das Loch so positionieren, dass es mit dem Abflussloch im Boden des Geräts übereinstimmt.
	Übermäßige Fett- oder Ölablagerungen im Gerät.	Gerät reinigen.
	Ablaufleitung leitet nichts ab.	Ablaufleitung prüfen.
Kein Rauch	Holzchips fehlen.	Holzchips hinzufügen.
Die Temperatur fällt schnell oder Abschalten nach ein paar Stunden Betrieb.	Steuerung defekt.	*
Die Steuerung zeigt eine Fehlermeldung an.	Steuerung defekt.	*
Die Betriebsanzeige leuchtet, aber das Gerät heizt nicht auf.	Steuerung/Gerät defekt.	*
Die Steuerung regelt die Wärme nicht.	Steuerung/Gerät defekt.	*

* Bitte Mustang-Kundendienst kontaktieren. Die Telefonnummer des Wartungsdienstes finden Sie auf der Website mustang-grill.com.

DE

GARANTIE

Alle Mustang-Produkte wurden sorgfältig gefertigt und vor der Lieferung einer Qualitätsprüfung unterzogen. Für diesen Smoker und seine Teile gilt eine Garantie von 12 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantie gilt für Material- und Fabrikationsfehler.

Normale Abnutzung und Rost oder Korrosion von Teilen fallen nicht unter die Garantie. Beispielsweise sind Rissen in Keramikoberflächen, die Verfärbung von Stahloberflächen und Rostflecken während der Verwendung und im Laufe der Zeit normal und beeinträchtigen nicht die Verwendung des Smokers. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Teile, die während des Gebrauchs Verschleißerscheinungen oder Rost ausgesetzt sind, wie z. B. Teile aus Gusseisen und rostfreiem Stahl. Bei selbst zusammengebauten Smokers muss der Kunde die Teile immer gemäß der Anleitung montieren und ersetzen. Das Nichtbefolgen der Anleitung führt zum Erlöschen der Garantie. Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, und befolgen Sie sie. Schäden oder Defekte aufgrund unsachgemäßer Verwendung oder unterlassener Instandhaltung fallen nicht unter die Garantie.

Die Garantie gilt auch nicht, wenn das Produkt für die Produktion, den Verkauf oder die Vermietung zu gewerblichen Zwecken verwendet wird. Die Garantie setzt die Bestimmungen des in Finnland geltenden Verbraucherschutzgesetzes nicht außer Kraft.

Wenn ein Produkt oder ein Teil des Produkts im Garantiezeitraum schadhaft wird, wenden Sie sich bitte an den Importeur oder über www.mustang-grill.com an den Mustang-Kundendienst. Bevor Sie einen Garantieanspruch anmelden, lesen Sie bitte noch einmal sorgfältig die Gebrauchsanleitung, um sicherzustellen, dass Sie sie befolgt haben. Alle Garantieansprüche werden über den Importeur abgewickelt. Als Ersatz für ein defektes oder fehlendes Teil wird ein neues Teil zugesandt. Der Kunde ist verpflichtet, das neue Teil anstelle des defekten oder fehlenden Teils einzubauen.

Die Garantie ist nur nach Vorlage einer Kopie des Kaufbelegs gültig. Der Kaufbeleg muss den Namen des Händlers, die Marke und Modellnummer des Smokers und das Kaufdatum enthalten. Der Garantieanspruch muss die folgenden Informationen enthalten: Marke und Modellnummer des Smokers, Grund für den Garantieanspruch, Teilenummer des defekten Teils gemäß der Stückliste, Kopie des Kaufbelegs oder Angabe des Ortes des Kaufs, Kaufdatum, Name, Telefonnummer, Anschrift, Postleitzahl und Ort des Käufers.

PL

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.fi lub u najbliższego autoryzowanego sprzedawcy detalicznego firmy Mustang. Nieustannie rozwijamy linię Mustang i należące do niej produkty. W ramach zapewnienia jakości opinie użytkowników odgrywają ważną rolę w procesie rozwoju naszych produktów. Zawsze chętnie przyjmujemy opinie o naszych produktach na adres mustang-grill.fi. Aby w pełni korzystać z możliwości grilla, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Staranne i regularne czyszczenie i konserwacja grilla przedłużą jego żywotność i zapewnią bezpieczeństwo. Linia produktów Mustang obejmuje także odpowiednie produkty do czyszczenia i narzędzia do konserwacji. Więcej informacji można znaleźć w witrynie internetowej: mustang-grill.fi.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Instrukcja montażu i konserwacji oraz zasady bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE:

ZAGROŻENIE ZWIĄZANE Z TLENKIEM WĘGLA

SPALANIE DREWNA POWODUJE EMISJĘ TLENKU WĘGLA. MOŻE ON DOPROWADZIĆ DO ŚMIERCI.

Ostrzeżenia i kwestie dotyczące bezpieczeństwa:

Uważnie przeczytać ostrzeżenia i instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi oraz postępować zgodnie z nimi zarówno przed rozpoczęciem, jak i podczas korzystania z wędzarni.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

Przed użyciem należy dokładnie przeczytać wszystkie instrukcje:

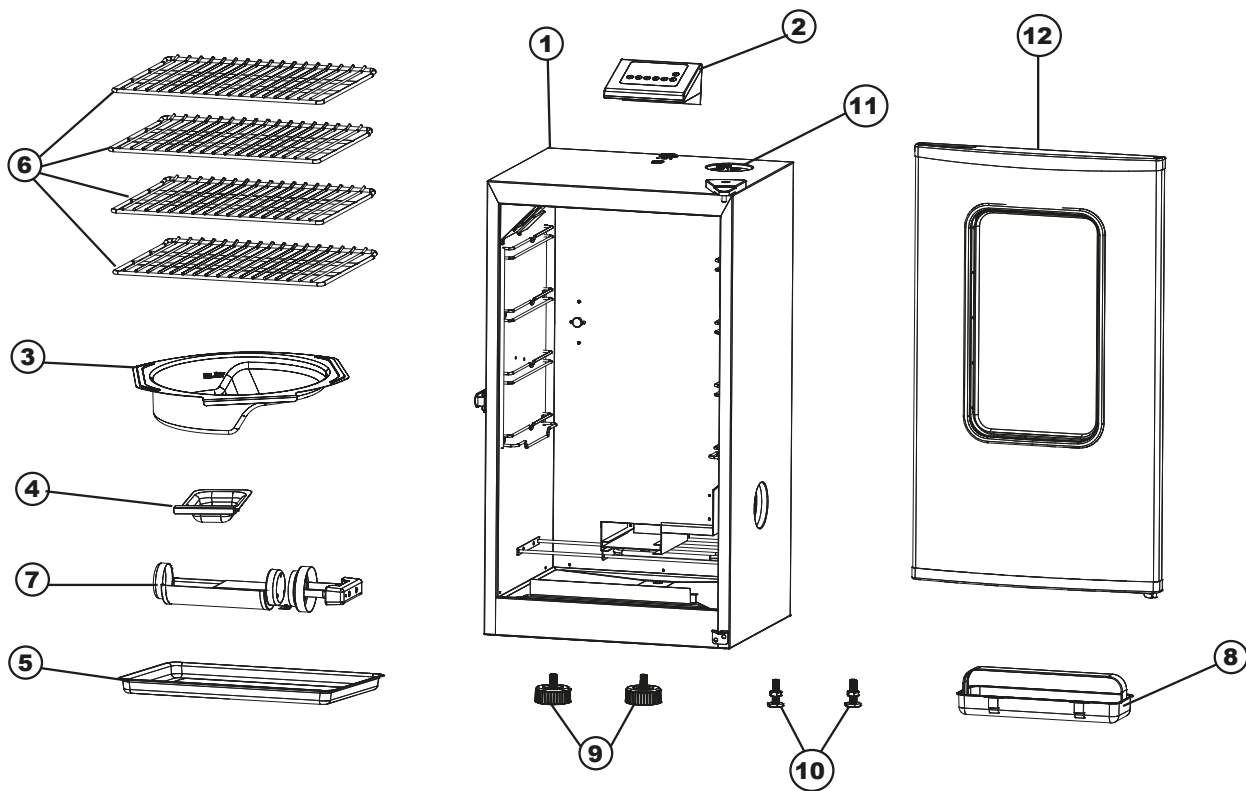
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje, których poznanie jest niezbędne do bezpiecznego i prawidłowego użytkowania urządzenia.

- Uważnie przeczytać ostrzeżenia i instrukcje oraz postępować zgodnie z nimi zarówno przed rozpoczęciem, jak i podczas korzystania z wędzarni.
- Zachować tę instrukcję do późniejszego wykorzystania.
- Użytkowanie wędzarni powoduje emisję zagrażającego życiu tlenku węgla. Tlenek węgla jest gazem lotnym, w związku z czym konieczne jest, aby podczas korzystania z wędzarni otwarte były otwory wentylacyjne.
- Nigdy nie palić zrębków drewna w domu, pojeździe, namiocie, garażu lub innych zamkniętych przestrzeniach.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na zewnątrz pomieszczeń. Nie wolno go używać w pomieszczeniach.
- Urządzenie musi stać na ziemi. Nigdy nie umieszczać urządzenia na stołach lub ladach.
- Wędzarnię elektryczną można podłączyć do zasilania dopiero po jej całkowitym zmontowaniu i przygotowaniu do użycia.
- Używać wyłącznie uziemionego gniazda elektrycznego.
- Nigdy nie używać urządzenia podczas burzy.
- Chronić wędzarnię elektryczną przed deszczem i wodą.
- Nie zanurzać przewodu, wtyczki ani panelu sterowania w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie. Może to spowodować porażenie prądem.
- Utrzymywać dzieci i zwierzęta z dala od wędzarni elektrycznej. Nigdy nie zezwalać dzieciom na obsługę wędzarni elektrycznej. Gdy w pobliżu wędzarni elektrycznej znajdują się dzieci lub zwierzęta, bezwzględnie konieczne jest ich nadzorowanie.
- Nigdy nie używać urządzenia po jego awarii lub uszkodzeniu.
- Nigdy nie zezwalać na wykonywanie innych czynności w pobliżu wędzarni elektrycznej podczas lub po zakończeniu jej użytkowania. Przed przechowywaniem lub czyszczeniem urządzenie musi ostygnąć.

- Podczas korzystania z wędzarni elektrycznej należy zawsze mieć pod ręką gaśnicę.
- Zachować ostrożność podczas korzystania z przedłużacza, ponieważ zwiększa to ryzyko zapłatania się i potknięcia. Wadliwy lub słaby przedłużacz może spowodować utratę wydajności grzania lub porażenie prądem.
- Nie dopuścić, aby przewód elektryczny zwisał beładnie lub dotykał gorących powierzchni.
- Nigdy nie umieszczać urządzenia na palniku gazowym/elektrycznym lub w jego pobliżu ani w rozgrzanym piekarniku.
- Nigdy nie używać żadnego urządzenia elektrycznego z uszkodzoną wtyczką lub przewodem.
- Nigdy nie używać wędzarni elektrycznej jako grzejnika (patrz ostrzeżenie dotyczące tlenku węgla).
- Wędzarni elektrycznej można używać wyłącznie na równej, stabilnej powierzchni. Pozwoli to zapobiec przewróceniu się urządzenia – przewracające się urządzenie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.
- Wędzarnia elektryczna jest gorąca podczas użytkowania i przez pewien czas po jego zakończeniu. Zawsze należy zachować ostrożność w pobliżu gorących powierzchni.
- Spożywanie alkoholu, leków na receptę lub bez recepty może negatywnie wpłynąć na zdolność do prawidłowego montażu lub obsługi wędzarni elektrycznej.
- Nie uderzać ani nie stukać w wędzarnię elektryczną.
- Nie przenosić urządzenia podczas jego używania. Przed przechowywaniem lub przenoszeniem wędzarni elektrycznej należy zawsze poczekać na jej całkowite ostygnięcie.
- Podczas wyjmowania żywności z wędzarni elektrycznej należy zachować ostrożność. Wszystkie powierzchnie są gorące i mogą spowodować oparzenia. Zawsze należy używać rękawic ochronnych i długich, wytrzymałych przyborów do gotowania.
- Nigdy nie zakrywać rusztów folią aluminiową. Folia zatrzyma ciepło, powodując poważne uszkodzenie wędzarni elektrycznej.
- Taca ociekowa jest przeznaczona wyłącznie do umieszczania w dolnej części wędzarni elektrycznej. Nigdy nie umieszczać tacy ociekowej na rusztach. Może to spowodować uszkodzenie wędzarni elektrycznej.
- Podczas dodawania zrębków drewna do uruchomionej wędzarni należy zawsze zachować ostrożność. Pojemnik na zrębki jest zawsze gorący podczas używania wędzarni elektrycznej.
- Aby odłączyć wędzarnię elektryczną od zasilania, należy wyłączyć panel sterowania, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda.
- Odłączyć wtyczkę od gniazda, gdy urządzenie nie jest używane i przed jego czyszczeniem. Przed dodaniem lub wyjęciem rusztów, tac lub miski z wodą należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Utylizować ostygnięty popiół, umieszczając go w folii aluminiowej.
- Nie przechowywać wędzarni elektrycznej z gorącym popiołem znajdującym się w jej wnętrzu. Rozpocząć przechowywanie urządzenia tylko wtedy, gdy wszystkie powierzchnie są zimne, wyczyszczone i gdy usunięto cały popiół.
- Nigdy nie używać wędzarni elektrycznej do celów, do których nie jest ona przeznaczona.
- Zawsze używać wędzarni elektrycznej zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi i krajowymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę.
- Produkt może być używany przez dzieci w wieku powyżej ośmiu lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instruktaż dotyczący bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Urządzenie musi być podłączone poprzez wyłącznik różnicowoprądowy o wartości prądu elektrycznego nieprzekraczającej 30 mA.

ZACZYNAJMY!

- Urządzenie jest wędzarnią powolnego działania, w związku z czym należy zapewnić odpowiednią ilość czasu na gotowanie. Wędzarnia jest przeznaczona WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ.
- Przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić wstępne sezonowanie wędzarni.
- Rozgrzewać wędzarnię przez 30–45 minut w maksymalnej temperaturze, po czym włożyć do niej żywność.
- NIE zakrywać rusztów folią aluminiową, ponieważ uniemożliwi to prawidłową cyrkulację gorącego powietrza.
- Nie umieszczać w wędzarni nadmiernej ilości jedzenia. Nadmierne ilości jedzenia mogą zatrzymywać ciepło, wydłużać czas wędzenia i powodować nierównomierne uwędzenie. Aby zapewnić odpowiednią cyrkulację gorącego powietrza, należy pozostawić przestrzeń między żywnością na rusztach a ścianami bocznymi wędzarni. W przypadku używania patelni należy je umieszczać na środku rusztu, aby zapewnić równomierne gotowanie. Szczegółowe informacje znajdują się w instrukcji obsługi.
- Zamknąć przepustnicę powietrza znajdującą się w górnej części urządzenia, aby zatrzymać wilgoć i ciepło. W przypadku wędzenia takich potraw jak ryby lub suszone mięso należy otworzyć przepustnicę powietrza, aby uwolnić wilgoć.
- Odczyt temperatury na panelu sterowania będzie wahać się +/- od 10 do 15°C podczas włączania i wyłączania wędzarni.
- Po zakończeniu użytkowania wędzarnię należy przechowywać w suchym miejscu.
- Ekstremalnie niskie temperatury mogą powodować wydłużenie czasu wędzenia.
- WYCZYŚCIĆ URZĄDZENIE PO KAŻDYM UŻYCIU. Wydłuży to okres eksploatacji wędzarni i zapobiegnie powstawaniu pleśni.
- PRZYJEMNEGO UŻYTKOWANIA!

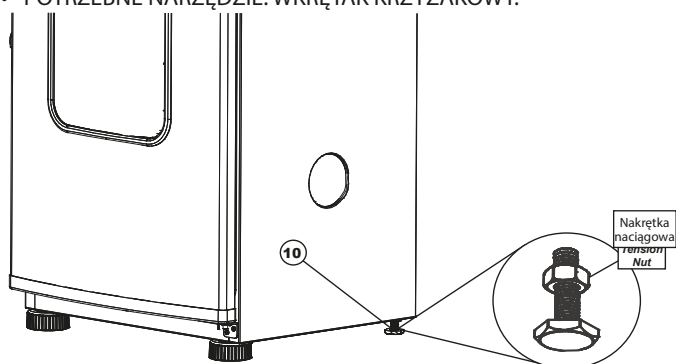


LISTA CZĘŚCI

NR CZĘŚCI	ILOŚĆ	OPIS	NR CZĘŚCI	ILOŚĆ	OPIS
1	1	Korpus wędzarni	7	1	Podajnik zrębków
2	1	Cyfrowy panel sterowania	8	1	Taca na tłuszcz
3	1	Miska na wodę	9	2	Ośłona nóżki (wstępnie zmontowana)
4	1	Taca na zrębki drewna	10	2	Regulowana nóżka wkręcana (wstępnie zmontowana)
5	1	Taca ociekowa	11	1	Przepustnica powietrza (wstępnie zmontowana)
6	4	Ruszt do wędzenia	12	1	Drzwiczki z okienkiem (wstępnie zmontowane)

MONTAŻ

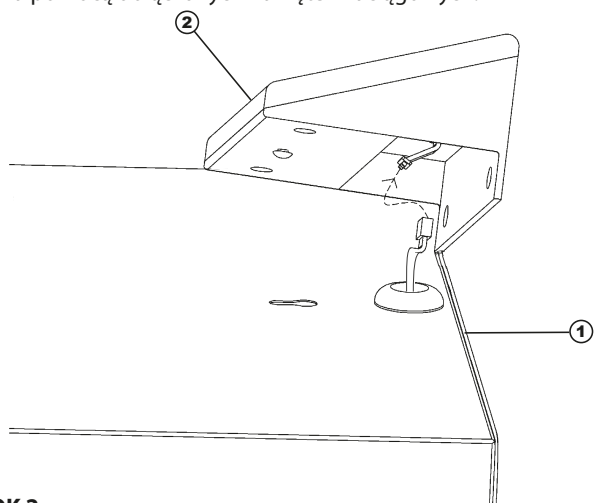
- UWAŻNIE PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED MONTAŻEM.
- ZMONTOWAĆ URZĄDZENIE NA CZYSTEJ, PŁASKIEJ POWIERZCHNI.
- POTRZEBNE NARZĘDZIE: WKRĘTAK KRZYŻAKOWY.



KROK 1

Wyregulować nóżki wkręcane (10), obracając je w kierunku prawo-/lewostronnym, tak aby wędzarnia była wypoziomowana w pozycji pionowej.

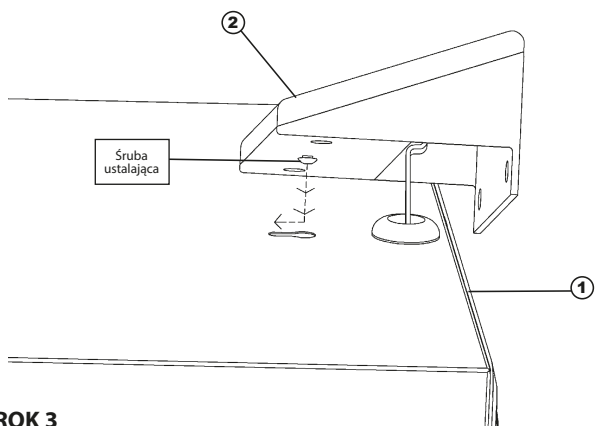
Po wypoziomowaniu zabezpieczyć regulowane nóżki wkręcane (10) za pomocą dołączonych nakrętek naciągowych.



KROK 2

Umieścić cyfrowy panel sterowania (2) na górnej części korpusu wędzarni (1).

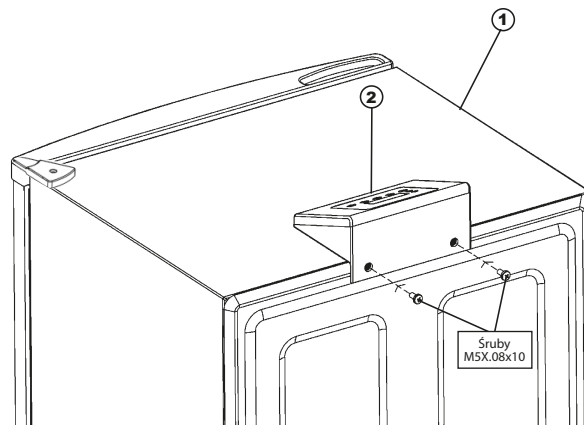
W przedstawiony na ilustracji sposób zrównać szczelinę złącza przewodu cyfrowego panelu sterowania (2) z wypustką złącza przewodu na korpusie wędzarni (1) i połączyć je ze sobą.



KROK 3

Zamontować cyfrowy panel sterowania (2) na korpusie wędzarni (1), wkładając w przedstawiony na ilustracji sposób łeb śruby ustalającej w otwór na klucz.

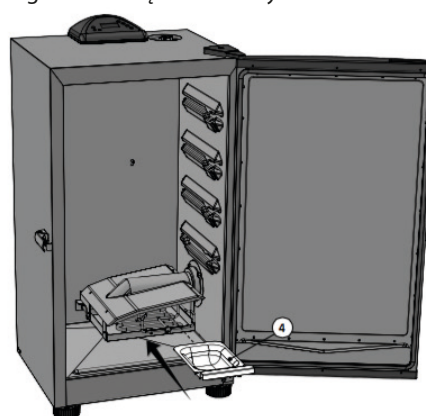
Uwaga: śruba ustalająca może wymagać niewielkiej regulacji, aby zapewnić dokładne dopasowanie.



KROK 4

Przymocować cyfrowy panel sterowania (2) do korpusu wędzarni (1) za pomocą dostarczonych (2) śrub z łbem stożkowym M5X.08x10.

Uwaga: nie dokręcać śrub zbyt mocno.

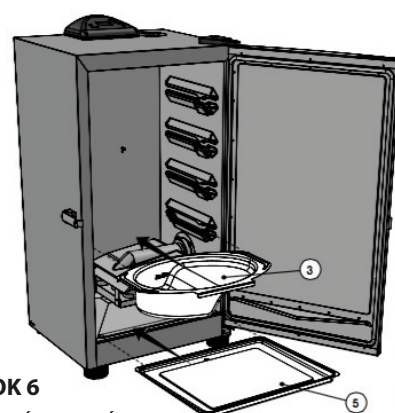


KROK 5

NIEKTÓRE CZĘŚCI NIE ZOSTAŁY POKAZANE W CELU ZAPEWNIENIA PRZEJRZYSTOŚCI.

Umieścić tacę na zrębki drewna (4) w korpusie wędzarni (1). Tacę na zrębki drewna należy umieścić pod pokrywą w sposób przedstawiony na ilustracji.

Uwaga: taca na zrębki drewna i podajnik zrębków MUSZĄ znajdować się na swoim miejscu podczas korzystania z wędzarni. Minimalizuje to ryzyko zapłonu drewna.



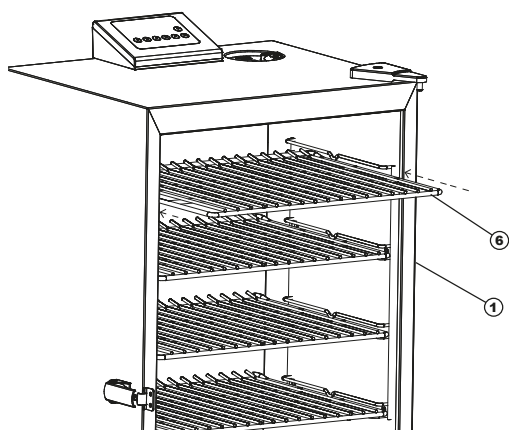
KROK 6

NIEKTÓRE CZĘŚCI NIE ZOSTAŁY POKAZANE W CELU ZAPEWNIENIA PRZEJRZYSTOŚCI.

Umieścić miskę na wodę (3) w najniższych uchwytach wewnątrz korpusu wędzarni (1).

Umieścić tacę ociekową (5) wewnątrz korpusu wędzarni (1) poniżej elementu grzejnego w sposób przedstawiony na ilustracji. Upewnić się, że otwór w tacy ociekowej (5) jest zlokalizowany w tylnej części wędzarni, aby umożliwić prawidłowe opróżnianie.

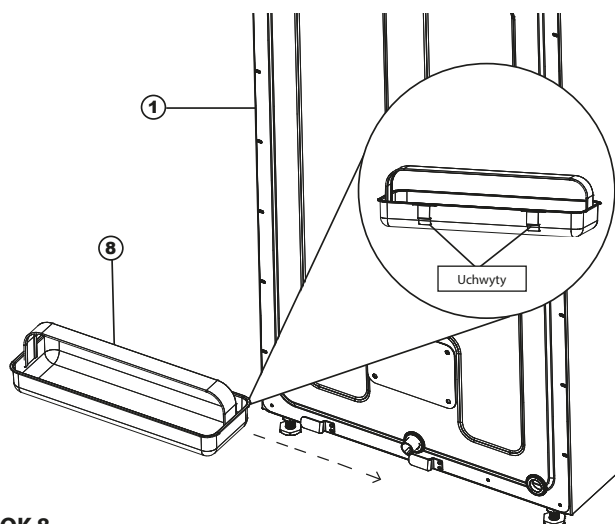
Uwaga: miska na wodę MUSI zawsze znajdować się na swoim miejscu podczas wędzenia, nawet jeśli nie ma w niej wody ani innego płynu. Miska zapobiega ociekaniu soków z żywności na zrębki drewna.



KROK 7

NIEKTÓRE CZĘŚCI NIE ZOSTAŁY POKAZANE W CELU ZAPEWNIENIA PRZEJRZYSTOŚCI.

Wsunąć ruszty do wędzenia (6) w prowadnice wewnątrz korpusu wędzarni (1).



KROK 8

Nasunąć uchwyty z tyłu tacy na tłuszcz (8) na występy z tyłu korpusu wędzarni (1), aż taca na tłuszcz (8) zatrzyma się.

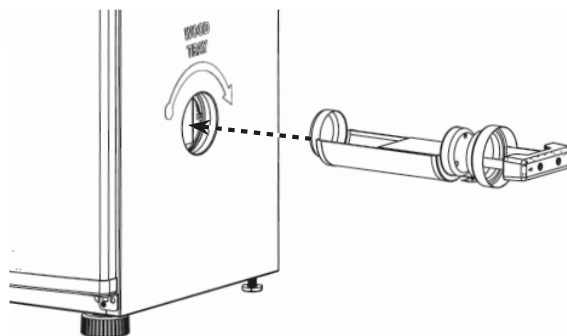
Montaż zakończony.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE WSTĘPNEGO SEZONOWANIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM NALEŻY PRZEPROWADZIĆ WSTĘPNE SEZONOWANIE WĘDZARNI.

Podczas tego procesu może pojawić się dym – jest to normalne zjawisko.

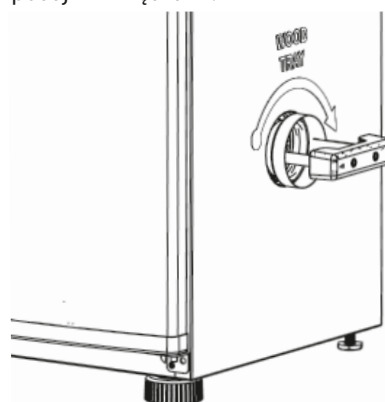
1. Upewnić się, że miska na wodę znajduje się na swoim miejscu, ale **NIE ZAWIERA WODY**.
2. Rozgrzać urządzenie do temperatury 135°C i pozostawić włączone przez 3 godziny. W ciągu ostatnich 45 minut dodać 1 kubeczek zrębków drewna do podajnika zrębków, aby zakończyć wstępne sezonowanie.
3. Wyłączyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia.



UŻYWANIE PODAJNIKA ZRĘBKÓW

Używanie podajnika zrębków:

- Przed uruchomieniem urządzenia należy dodać ½ kubeczka zrębków drewna do podajnika zrębków.
- Nigdy nie dodawać więcej niż ½ kubeczka zrębków drewna naraz. Nigdy nie używać kawałków drewna.
- Włożyć podajnik zrębków drewna do wędzarni. Zrębki drewna powinny znajdować się na poziomie górnej krawędzi podajnika zrębków.
- Aby wyładować drewno, obrócić uchwyt w prawo w kierunku oznaczonym strzałką na wędzarni. Drewno spadnie na tacę na zrębki drewna. Obrócić uchwyt w lewo do pozycji pionowej i pozostawić podajnik zrębków na swoim miejscu.
- Regularnie sprawdzać tacę na zrębki drewna, aby upewnić się, że drewno się spaliło, wyjmując podajnik zrębków i zaglądając do wnętrza wędzarni przez otwór. W razie potrzeby dodać więcej zrębków.
- Podczas sprawdzania poziomu zrębków należy całkowicie wyjąć podajnik z wędzarni.



Dodawanie większej ilości drewna podczas wędzenia:

- Wyjąć podajnik zrębków drewna z wędzarni.
- Umieścić zrębki drewna w podajniku i włożyć go do wędzarni.
- Aby wyładować drewno, obrócić uchwyt w prawo w kierunku oznaczonym strzałką na wędzarni. Drewno spadnie na tacę na zrębki drewna.
- Po dodaniu drewna może nastąpić krótkotrwały wzrost temperatury. Po chwili ustabilizuje się. Nie zmieniać ustawienia temperatury.

Przestroga:

Podczas dodawania zrębków drewna drzwiczki wędzarni powinny być zamknięte.

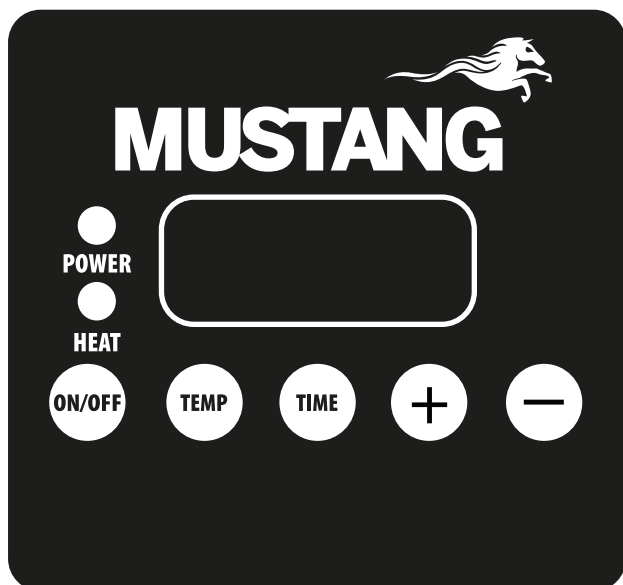
Podajnik zrębków drewna jest **GORĄCY**, nawet jeśli uchwyt nie jest.

PRZESTROGA

Po otwarciu drzwiczek może dojść do zapłonu. Jeśli dojdzie do zapłonu zrębków, należy natychmiast zamknąć drzwiczki, poczekać, aż zrębki się wypalą, a następnie ponownie otworzyć drzwiczki. Nie spryskiwać wodą.

PL

UŻYWANIE PANELU STEROWANIA



Uwaga: bezpośrednie światło słoneczne może zakłócać odczyt wyświetlacza LED. W razie potrzeby należy osłonić wyświetlacz.

Ustawianie temperatury:

Nacisnąć przycisk ON.

Nacisnąć przycisk TEMP jeden raz, wyświetlacz LED zacznie migać.

Ustawić temperaturę za pomocą przycisków +/-.

Ponownie nacisnąć przycisk TEMP, aby potwierdzić ustawienie temperatury.

Uwaga: grzanie zostanie uruchomione dopiero po ustawieniu timera.

Ustawianie timera:

Nacisnąć przycisk TIME jeden raz, wskazanie wartości godzinowej na wyświetlaczu LED zacznie migać.

Ustawić wartość godzinową za pomocą przycisków +/-.

Ponownie nacisnąć przycisk TIME, aby potwierdzić ustawienie wartości godzinowej. Wskazanie wartości minutowej na wyświetlaczu LED zacznie migać.

Ustawić wartość minutową za pomocą przycisków +/-.

Nacisnąć przycisk TIME, aby potwierdzić ustawienie wartości minutowej i uruchomić cykl wędzenia.

Grzanie zostanie wyłączone po upływie ustawionego czasu.

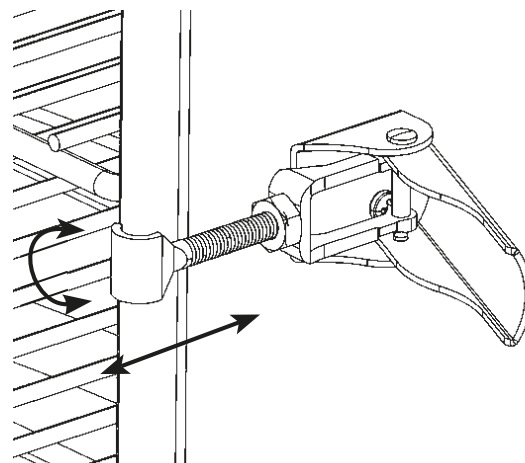
RESETOWANIE panelu sterowania:

Jeśli na panelu sterowania zostanie wyświetlony komunikat o błędzie, należy wyłączyć wędzarnię elektryczną, odłączyć ją od gniazdka, odczekać dziesięć sekund, z powrotem podłączyć wędzarnię do gniazdka, po czym włączyć ją. Spowoduje to zresetowanie panelu sterowania.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE UŻYWANIA WĘDZARNI

- Maksymalne ustawienie temperatury wynosi 135°C.
- Podajnik zrębków i taca na zrębki drewna MUSZĄ znajdować się na swoim miejscu podczas korzystania z wędzarni. Minimalizuje to ryzyko zapłonu drewna.

- W celu wytworzenia dymu i aromatu wędzenia należy użyć zrębków drewna.
- Podczas wędzenia należy regularnie sprawdzać tacę na tłuszcz znajdującą się z tyłu urządzenia. Opróżniać tacę na tłuszcz, zanim się wypełni. Taca na tłuszcz może wymagać regularnego opróżniania podczas wędzenia.
- Nie otwierać drzwiczek wędzarni, jeśli nie jest to konieczne. Otwarcie drzwiczek wędzarni powoduje ucieczkę ciepła i może spowodować zapłon drewna. Zamknięcie drzwiczek spowoduje ponowne ustabilizowanie się temperatury i powstrzymanie zapłonu.
- Nie pozostawiać popiołu ze spalonego drewna w podajniku zrębków. Gdy popiół ostygnie, opróżnić tacę. Tacę należy wyczyścić przed każdym użyciem i po nim, aby zapobiec gromadzeniu się popiołu.
- Szkło w drzwiczkach jest hartowane i nie pęka podczas normalnego użytkowania.
- Urządzenie jest wędzarnią. Podczas spalania zrębków drewna powstaje dużo dymu. Dym wydostaje się przez spoiny i sprawia, że wewnątrz wędzarni staje się czarne. Jest to normalne zjawisko. Aby zminimalizować utratę dymu wokół drzwiczek, można wyregulować zatrzask drzwiczek w celu jeszcze większego uszczelnienia ich przy korpusie.
- Otwarcie drzwiczek wędzarni podczas wędzenia może wydłużyć czas wędzenia z powodu utraty ciepła.
- Gdy temperatura zewnętrzna jest niższa niż 18°C i/lub wysokość przekracza 1067 m n.p.m., czas wędzenia może się wydłużyć. Aby upewnić się, że mięso jest całkowicie uwędzone, należy użyć termometru do mięsa w celu sprawdzenia temperatury w jego wnętrzu.



- Aby wyregulować zatrzask drzwiczek, należy poluzować nakrętkę sześciokątną na zatrzasku drzwiczek. W sposób przedstawiony na ilustracji obrócić zaczep w kierunku prawoskrętnym, aby dokręcić nakrętkę. Mocno dokręcić nakrętkę sześciokątną do zatrzasku drzwiczek.

CZYSZCZENIE WĘDZARNI

- Do czyszczenia rusztów, miski na wodę i tacy ociekowej należy używać łagodnego detergentu do mycia naczyń. Dokładnie spłukać i wysuszyć.
- Tacę na zrębki drewna i podajnik zrębków należy często czyścić w celu usunięcia nagromadzonego popiołu, pozostałości i pyłu.
- Utylizować ostygnięty popiół poprzez umieszczenie go w folii aluminiowej, nasączenie wodą i wyrzucenie do niepalnego pojemnika.
- Wnętrze, szkło w drzwiczkach i zewnętrzne powierzchnie wędzarni wystarczy przetrzeć wilgotną ściereczką. Nie używać środków czyszczących. Pamiętać o dokładnym wysuszeniu.
- Uszczelka drzwiczek i wewnętrzna spoina, do której przymocowana jest uszczelka, MUSZĄ być czyszczone wilgotną ściereczką po każdym użyciu, co pozwoli utrzymać uszczelkę w odpowiednim stanie.

PRZED CZYSZCZENIEM I PRZECHOWYWANIEM NALEŻY ZAWSZE UPEWNIĆ SIĘ, ŻE URZĄDZENIE JEST ODŁĄCZONE OD ZASILANIA I OSTYGNĘTE.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OBJAW	PRZYCZYNA	ŚRODEK ZARADCZY
Kontrolka zasilania nie świeci.	Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka elektrycznego.	Sprawdzić podłączenie do gniazdka elektrycznego.
	Zadziałał bezpiecznik domowy.	Upewnić się, że w tym samym obwodzie elektrycznym nie działają inne urządzenia. Sprawdzić bezpieczniki domowe.
	Usterka sterownika.	*
Urządzenie nagrzewa się zbyt długo (ponad 60–70 minut).	Urządzenie podłączone do przedłużacza.	Ustawić urządzenie w taki sposób, aby nie trzeba było używać przedłużacza.
	Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknąć drzwiczki i odpowiednio je zatrzasknąć.
	Usterka sterownika.	*
Podczas użytkowania między drzwiczkami a korpusem wędzarni jest szczelina, a zatrzask drzwiczek nie pozwala na większą regulację.	Wyrównanie drzwiczek.	*
	Uszkodzona uszczelka drzwiczek.	
Z wędzarni wycieka tłuszcz przez drzwiczki i po nóżkach.	Taca ociekowa nie znajduje się na swoim miejscu.	Zmienić położenie tak, aby otwór pokrywał się z otworem spustowym w dolnej części urządzenia.
	Nadmierna ilość tłuszczu lub oleju w urządzeniu.	Wyczyścić urządzenie.
	Brak odprowadzania przez przewód spustowy.	Sprawdzić przewód spustowy.
Brak dymu.	Brak zrębków drewna.	Dodać zrębki.
Gwałtowny spadek temperatury lub wyłączenie po kilku godzinach użytkowania.	Usterka modułu sterowania.	*
Sterownik wyświetla komunikat o błędzie.	Usterka sterownika.	*
Kontrolka zasilania świeci, ale urządzenie nie grzeje.	Usterka sterownika/urządzenia.	*
Sterownik nie reguluje temperatury.	Usterka sterownika/urządzenia.	*

* Skontaktować się z działem obsługi klienta Mustang. Numer telefonu serwisu konserwacyjnego można znaleźć na stronie internetowej mustang-grill.com.

PL

GWARANCJA

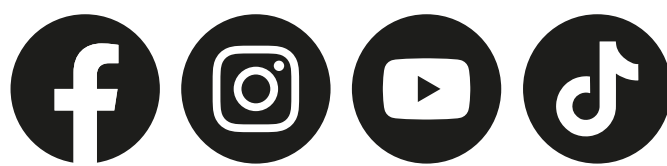
Wszystkie produkty Mustang zostały starannie wyprodukowane i przetestowane pod kątem jakości w fabryce. Wędzarnia i jej części są objęte gwarancją na 12 miesięcy od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne.

Gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia, rdzewienia ani korozji części. Na przykład pęknięcia powierzchni ceramicznych, odbarwienia powierzchni stalowych i wystąpienia ognisk rdzy są normalnymi śladami użytkowania i upływu czasu oraz nie wpływają na sprawność wędzarni. Gwarancja nie obejmuje części, które ulegają zużyciu lub rdzewieniu podczas użytkowania, takich jak części wykonane z żeliwa i stali nierdzewnej. W przypadku samodzielnego montażu wędzarni klient musi zawsze montować i wymieniać części zgodnie z instrukcjami. Nieprzestrzeganie instrukcji spowoduje utratę ważności gwarancji. Należy zawsze uważnie czytać instrukcję obsługi i przestrzegać jej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub wad spowodowanych nieprawidłowym użytkowaniem lub zaniedbywaniem konserwacji.

Gwarancja nie obowiązuje w przypadku użycia produktu do celów produkcji komercyjnej, sprzedaży lub wynajmu. Gwarancja nie stoi w sprzeczności z postanowieniami ustawy o ochronie konsumentów obowiązującej w Finlandii.

Jeśli produkt lub część produktu ulegnie awarii w okresie gwarancji, należy skontaktować się z importerem lub działem wsparcia Mustang za pośrednictwem witryny internetowej www.mustang-grill.com. Przed przesłaniem zgłoszenia gwarancyjnego należy jeszcze raz uważnie przeczytać instrukcję obsługi, aby upewnić się, że była przestrzegana. Wszelkie zgłoszenia gwarancyjne będą realizowane przez importera. W miejsce wadliwej lub brakującej części zostanie wysłana nowa część. Klient jest zobowiązany do zamontowania nowej części zastępującej wadliwą lub brakującą część.

Gwarancja obowiązuje wyłącznie po przedstawieniu kopii dowodu zakupu. Dowód zakupu musi zawierać nazwę sprzedawcy, markę i numer modelu wędzarni oraz datę zakupu. Zgłoszenie gwarancyjne musi zawierać następujące informacje: marka i numer modelu wędzarni, powód reklamacji, numer katalogowy wadliwej części zgodnie z listą części, kopia dowodu zakupu lub oświadczenie sprzedawcy, data zakupu, imię i nazwisko klienta, numer telefonu, adres – ulica, kod pocztowy i miejscowość.



mustanggrill

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

www.mustang-grill.com