



# MUSTANG PENNY

312834 / 316870

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/ Изготовитель: mustang-grill.com,  
PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

## mustang-grill.com

### FI. Savuton hiigrilli

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

### SV. Rökfri kolgrill

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

### EN. Smokeless Charcoal Grill

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

### ET. Suitsuvaba söegrill

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

### LV. Bezdūmu kokogļu grils

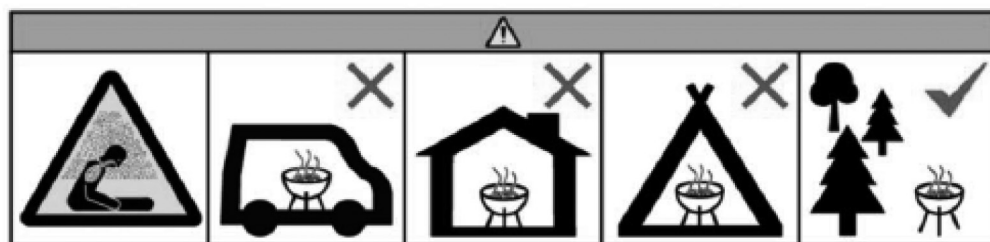
LIETOŠANAI ĀRA APSTĀKĻOS. PIRMS MONTĀŽAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

### LT. Bedūmė anglinė kepsninė

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

### RU. Бездымный угольный гриль

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



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

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

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

ET Ärge kasutage grilli kinnises ja/või eluruumis, nt elamus, telgis, haagis- ja autosuvilas, paadis. Eluohtlik, vingugaasimürgistuse oht.

LV Nelietojiet grilu slēgtās un/vai dzīvojamās telpās, piemēram, ēkās, teltīs, dzīvojamās treileros, kemperos, laivās. Risks nāvējoši saindēties ar oglekļa monoksīdu.

LT Nenaudokite kepsninės uždaroje ir (arba) gyvenamojoje erdvėje, pvz., namuose, palapinėse, kemperiuose, automobiliniuose nameliuose, valtyse. Mirtino apsinuodijimo anglies monoksidu (smalkėmis) pavojus.

RU Не используйте барбекю в ограниченном и/или жилом помещении, например, в домах, палатках, фургонах, домах на колесах, или лодках. Опасность смерти от отравления угарным газом.

## FI

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

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

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

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

### TURVALLISUUSVAROITUKSET

ÄLÄ KÄYTÄ grilliä sisätiloissa. Älä koskaan polta grillihiiliä asuinrakennusten, autotalliin, kulkuneuvojen tai teltoissa sisällä, sillä seurauksena saattaa olla vakavia vammoja tai kuolemanvaara.  
ÄLÄ KÄYTÄ grilliä alle kolmen metrin etäisyydellä syttyvistä materiaaleista, kuten puurakenteista, roikkuvista puunoksista, vaatteista tai polttoaineista.  
ÄLÄ KÄYTÄ grilliä epätasaisella alustalla.  
ÄLÄ KÄYTÄ grilliä tuulisella säällä.  
ÄLÄ SYTYTÄ grillihiiliä bensiinillä, alkoholilla tai millään muulla herkästi syttyvällä aineella.  
Lue grillihiiltien ja sytytysnesteen valmistajan ohje huolellisesti ennen käyttöä ja noudata sitä.  
ÄLÄ LISÄÄ sytytysnestettä tai sytytysnesteellä valeltuja grillihiiliä kuumien tai lämpimien hiiltien päälle.  
ÄLÄ KÄYTÄ löysiä vaatteita, kun sytytät tai käytät grilliä.  
ÄLÄ KOSKE kuumaan grilliin ilman grillikintaita.  
ÄLÄ SIIRRÄ kuumaa grilliä.  
ÄLÄ JÄTÄ grilliä ilman valvontaa.  
ÄLÄ JÄTÄ lapsia tai lemmikkejä kuuman grillin läheisyyteen ilman valvontaa.  
ÄLÄ POISTA tuhkia ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet, sammuneet ja jäähtyneet kokonaan.

### TÄRKEÄÄ:

TÄMÄN SEKÄ MINKÄ TAHANSA PÖYTÄGRILLIN KANSSA ON HUOLEHDITTAVA SIITÄ, ETTEI GRILLIN YMPÄRILLÄ TAI ALLA OLEVIIN MATERIAALEIHIN TULE LÄMPÖVAURIOITA. ÄLÄ KÄYTÄ KUUMASSA GRILLISSÄ VETTÄ, SILLÄ SE VAHINGOITTAÄ GRILLIN PINNOITUSTA. SULJE KAIKKI TUULETUSLUUKUT HIILTEN SAMMUTTAMISEKSI.

### VAROITUS:

Terävät reunat on pyritty poistamaan grillin valmistuksen yhteydessä, mutta käsittele silti kaikkia osia varovasti mahdollisten vammojen välttämiseksi.

## SV

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

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

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

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

### SÄKERHETSVARNINGAR

ANVÄND INTE grillen inomhus. Bränn aldrig grillkol i bostadshus, garagen, fordon eller tält, eftersom det kan leda till allvarliga skador eller dödsfall.  
ANVÄND INTE grillen på under tre meters avstånd från lättantändliga material, som träkonstruktioner, hängande trädgrenar, kläder eller bränslen.  
ANVÄND INTE grillen på ett ojämnt underlag.  
ANVÄND INTE grillen vid blåsigt väderlek.  
TÄND INTE grillkolen med bensin, alkohol eller annat lättantändligt ämne.  
Läs tillverkarens anvisningar för tändvätskan omsorgsfullt innan du använder den och följ anvisningarna.  
TILLSÄTT INTE tändvätska eller grillkol fuktade med tändvätska på heta eller

varma grillkol.

ANVÄND INTE löst sittande kläder när du tänder eller använder grillen.

RÖR INTE VID den heta grillen utan grillvantar.

FLYTTA INTE en het grill.

LÄMNA INTE grillen övertvakad.

LÄMNA INTE barn eller husdjur i närheten av en het grill utan övertvakning.

TA INTE BORT aska förrän alla grillkol har brunnit ner, slocknat och svalnat helt.

### VIKTIGT:

PRECIS SOM MED VILKEN ANNAN BORDSGRILL MÅSTE DU SE TILL ATT MATERIAL OMKRING ELLER UNDER GRILLEN INTE UTSÄTTS FÖR VÄRMESKADOR. ANVÄND INTE VATTEN I GRILLEN MEDAN DEN ÄR HET, EFTERSOM DETTA SKADAR YTBELÄGGNINGEN. STÄNG ALLTID VENTILATIONSLUCKORNA FÖR ATT SLÄCKA KOLEN.

### WARNING:

Vid tillverkningen har man fäst särskild uppmärksamhet vid att avlägsna vassa kanter, men hantera ändå alla delar försiktigt för att undvika eventuella skador.

## EN

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

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

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

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

### SAFETY INSTRUCTIONS

NOT TO BE USED indoors. Never use a charcoal grill inside buildings, vehicles, or tents. It may result in serious injuries or death.  
NOT TO BE USED closer than three metres from flammable materials such as wooden structures, hanging tree branches, clothes, or fuel.  
NOT TO BE USED on an uneven surface.  
NOT TO BE USED during windy weather.  
DO NOT light charcoal with gasoline, alcohol, or with any other flammable substance. Please read the manufacturer's instructions for the use of charcoal and lighter fluid carefully before use and follow the instructions.  
DO NOT add lighter fluid or lighter fluid doused charcoal on hot or warm charcoal.  
DO NOT wear baggy clothes when lighting or using the grill.  
DO NOT touch a hot grill without grill gloves.  
DO NOT move the grill when it is hot.  
DO NOT leave the grill unsupervised.  
DO NOT leave children or pets near a hot grill without supervision.  
DO NOT remove the ashes before the charcoal has burned out or cooled completely.

### IMPORTANT:

YOU MUST ENSURE THAT THE MATERIALS AROUND THE GRILL OR UNDER IT DO NOT SUFFER FROM THE HEAT WHEN USING THIS OR ANY OTHER PORTABLE GRILL.  
DO NOT PUT WATER ON A HOT GRILL. IT CAN DAMAGE THE COATING.  
CLOSE ALL AIR VENTS TO PUT OUT THE FIRE.

### WARNING:

The manufacturer's aim has been to remove all sharp edges, but you should nevertheless handle all parts with caution in order to prevent any possible injuries.

## ET

Õnnitlеме Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja grillimistooted on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toodete hulgas on lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistooted. Tutvuge kõigi toodetega internetis aadressil [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) või lähima Mustangi sarja toodete edasimüüja juures.

Arendame pidevalt Mustangi sarja tootevalikut ja sellesse kuuluvaid tooteid. Kasutajatelt saadav tagasiside on meie tootearenduses kvaliteedi tagamiseks eriti tähtsal kohal. Ootame meelsasti toodetesse puutuvat tagasisidet meiliaadressil [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

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

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

## OHUTUSJUHENDID

ÄRGE KASUTAGE grilli siseruumides. Ärge kunagi põletage grillsütt elumajade, garaažide, sõidukite või telkide sees, sest see võib põhjustada tõsiseid vigastusi ja surma.

ÄRGE KASUTAGE grilli lähemal kui 3 meetrit süttivatest materjalidest, näiteks puitkonstruktsioonidest, rippuvatest puokstest, riietest ja kütetest.

ÄRGE KASUTAGE grilli ebatasasel pinnal.

ÄRGE KASUTAGE grilli tuulise ilma korral.

ÄRGE SÜÜDAKE grillsütt bensiini, alkoholi või mõne muu kergeltsüttiva aine abil.

Lugege grillsöe süütevedeliku tootja kasutusjuhend enne kasutamist hoolikalt läbi ja järgige seda.

ÄRGE LISAGE süütevedelikku või süütevedelikuga üle valatud grillsüsi kuuma-dele või soojadele sütele.

ÄRGE KASUTAGE grilli süütamisel või kasutamisel avaraid riideid.

ÄRGE PUUDUTAGE kuuma grilli ilma grillikinnasteta.

ÄRGE TEISALDAGE kuuma grilli.

ÄRGE JÄTKE grilli järelevalveta.

ÄRGE JÄTKE lapsi või lemmikloomi järelevalveta kuuma grilli lähedusse.

ÄRGE EEMALDAGE tuhka, enne kui kõik söed on ära põlenud, kustunud ja jahtunud.

## NB!:

ÜKSKÕIK MILLISE LAUAGRILLI PUHUL TULEB JÄLGIDA, ET KUUMUS EI KAHJUSTAKS GRILLI LÄHEDES VÕI ALL OLEVAID MATERJALE. ÄRGE KASUTAGE KUUMAS GRILLIS VETT, SEST SEE KAHJUSTAB GRILLI PINNAKATET. SÜTE KUSTUTAMISEKS SULGEGE KÕIK ÕHUKLAPID.

## HOIATUS:

Kuigi grilli valmistamisel on erilist tähelepanu pööratud teravate servade kõrvaldamisele, kasutage grilli siiski ettevaatlikult, et vältida vigastusi.

## 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.com](http://www.mustang-grill.com) vai jautājiet tuvākajam licencētājam Mustang mazumtirgotājam!

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

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

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

## DROŠĪBAS PAS KUMI

NELIETOJĒT grilu telpās. Neaizdedziniet ogles dzīvojamās mājās, garāžās, transportlīdzekļos un teltīs, jo tas var novest pie smagām traumām un nāves. NELIETOJĒT grilu tuvāk par 3 metriem no uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, koka konstrukcijām, nokareniem koku zariem, apģērba un degvielas.

Gatavojot ēdienu, NEUZST DIET grilu uz nelidzenas virsmas.

NELIETOJĒT grilu vējainā laikā.

NEAIZDEDZINIET ogles ar benzīnu, spirtu un citām viegli uzliesmojošām vielām.

Pirms grila aizdedzināšanas šķidruma lietošanas uzmanīgi izlasiet ražotāja instrukciju un ievērojiet tajā sniegtos norādījumus.

NELEJĒT grila aizdedzināšanas šķidrumu uz karstām vai siltām ogleņiem un nepievienojiet karstām vai siltām ogleņiem ar aizdedzināšanas šķidrumu samitrinātas ogles.

Aizdedzinot ogles un gatavojot ēdienu, NEVALK JĪET vaļīgu apģērbu.

NEPIESKARIETIES karstam grilam bez aizsargcimdiem.

NEP RVIETOJĒT karstu grilu.

NEATST JĪET grilu bez uzraudzības.

NEATST JĪET bērņus un mīļdzīvniekus grila tuvumā bez uzraudzības.

NEIZBERIET pelnus, iekams ogles nav pilnīgi izdegušas un atdzisušas.

## UZMANĪBU!

LIETOJOT GALDA GRILU, JĒG DĒ, LAI KARSTUMS NESABOJĒ TU GRILA TUVUMĀ VAI ZEM GRILA ESOŠUS MATERIĀLUS. NELEJĒT ŪDENI KARSTĀ GRILĀ — TAS BOJĒ VIRSMAS PĀRKLĀJUMU. LAI NODZĒSTU OGLES, AIZVERIET VISAS GAISA ATVERES.

## BRĪDINĀJUMS

Lai gan grila ražošanā asu malu nolīdzināšanai ir pievērsta īpaša uzmanība, ievērojiet piesardzību, lai izvairītos no traumām.

## LT

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

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

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

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

## SAUGAUS NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

NENAUDOKITE grilio patalpose. Neužkurkite anglių gyvenamuosiuose namuose, garažuose, transporto priemonėse arba palapinėse, nes tai gali sukelti sunkius sužalojimus ir mirtį.

NENAUDOKITE grilio arčiau kaip 3 m atstumu nuo degių medžiagų, pavyzdžiui, medinių konstrukcijų, nukarusių medžių šakų, taip pat drabužių ir kuro.

Kepdami NESTATYKITE grilio ant nelygaus paviršiaus.

NENAUDOKITE grilio vėjuotu oru.

NEUŽKURKITE anglių benzinu, spiritu arba kitomis lengvai užsidegančiomis medžiagomis.

Prieš naudodami įdėmiai perskaitykite degiojo skysčio gamintojo parengtą naudojimo instrukciją ir vadovaukitės joje pateiktai nurodymais.

NELIEKITE degiojo skysčio ant karštų bei šiltų anglių ir nedėkite prie jų degiuoju skysčiu sumirkytų anglių.

NEDĖVĒKITE laisvų drabužių užkurdami anglis arba gamindami.

NESILIESKITE prie karšto grilio be apsauginių pirštinių.

NEKILNOKITE karšto grilio.

NEPALIKITE grilio be priežiūros.

NEPALIKITE vaikų arba naminių gyvūnų prie grilio be priežiūros.

NEVALYKITE pelenų, kol anglis visiškai nesudegusios ir neatvėsusios.

## DĒMESIO!

NAUDOJANT BET KOKĮ STALO GRILĮ BŪTINA STEBĒTI, KAD KARŠTIS NEPAKENTŲ MEDŽIAGOMS, ESANČIOMS ŠALIA GRILIO ARBA PO JUO. NEPIKILTE VANDENS Į KARŠTĄ GRILĮ, NES TAI KENKIA PAVIRŠIAUS DANGAI. NORĒDAMI UŽGESINTI ANGLIS, UŽDARYKITE VISUS ORO VOŽTUVUS.

## PERSPĒJĪMAS

Gaminant grilį ypatingas dėmesys skirtas aštrioms briaunoms pašalinti, tačiau vis tiek elkitės atsargiai, kad išvengtumėte sužeidimų.

## RU

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

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

Рекомендуем ознакомиться с руководством по эксплуатации как можно внимательнее, чтобы полностью использовать потенциал вашего гриля. В линейку товаров Mustang также входят чистящие средства и приспособления для ухода за грилем.

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

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ мангал в помещениях. Не разжигайте уголь в жилых домах, гаражах, транспортных средствах или палатках, поскольку это может стать причиной серьезных увечий и смерти.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ мангал на расстоянии ближе 3 метров от горючих материалов, например, деревянных конструкций, нависающих ветвей деревьев, также одежды и топлива.

НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ мангал при жарке на неровную поверхность.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ мангал в ветреную погоду.

НЕ РАЗЖИГАЙТЕ уголь с помощью бензина, спирта или других легковоспламеняющихся веществ.

Внимательно прочитайте инструкцию производителя по использованию зажигательной жидкости перед ее применением и следуйте содержащимся в ней указаниям.

НЕ ПОЛИВАЙТЕ зажигательной жидкостью горячие или теплые угли и не добавляйте к ним смоченные зажигательной жидкостью угли.

НЕ НАДЕВАЙТЕ просторную одежду при розжиге углей или готовке.

НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к горячему мангалу без защитных рукавиц.

НЕ ПЕРЕДВИГАЙТЕ горячий мангал.

НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ мангал без присмотра.

НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ детей или домашних животных без присмотра вблизи мангала.

НЕ УБИРАЙТЕ золу до полного сгорания и остывания углей.

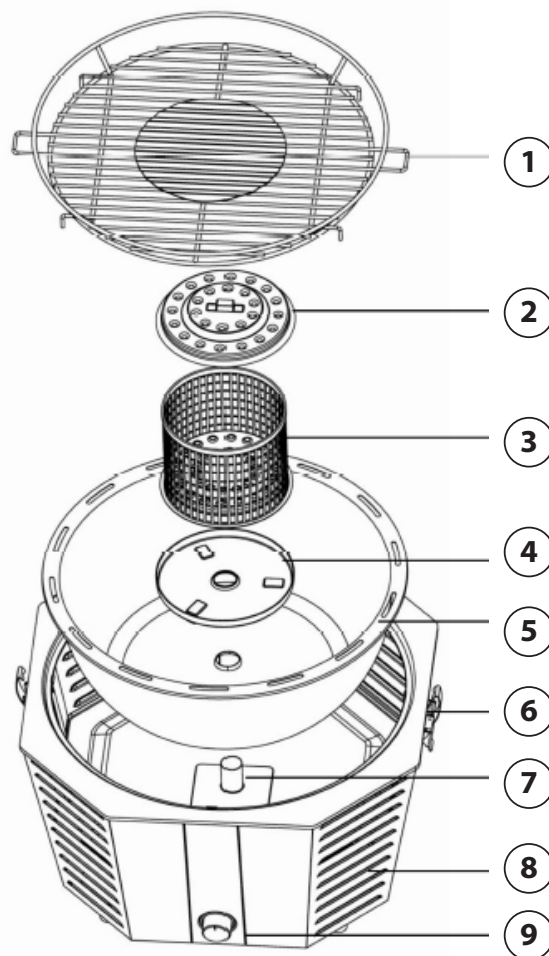
### ВНИМАНИЕ!

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБОГО НАСТОЛЬНОГО МАНГАЛА НЕОБХОДИМО СЛЕДИТЬ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ЖАР НЕ ПОВРЕДИЛ МАТЕРИАЛЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ РЯДОМ С МАНГАЛОМ ИЛИ ПОД НИМ. НЕ НАЛИВАЙТЕ ВОДУ В ГОРЯЧИЙ МАНГАЛ, ПОСКОЛЬКУ ЭТО ПОВРЕЖДАЕТ ПОВЕРХНОСТНОЕ ПОКРЫТИЕ. ЧТОБЫ ПОГАСИТЬ УГЛИ, ЗАКРОЙТЕ ВСЕ ВОЗДУШНЫЕ КЛАПАНЫ.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

При изготовлении мангала особое внимание уделяли удалению острых кромок, тем не менее, соблюдайте осторожность во избежание ранений.

FI OSALUETTELO  
SV DELLISTA  
EN PART LIST  
ET DELLISTA  
LV DETAĻU SARAKSTS  
LT DALIŲ SĄRAŠAS  
RU СПИСОК ДЕТАЛЕЙ



### FI

Numero	Osa
1	Grillirutilä
2	Hiiliastian kansi
3	Hiiliastia
4	Sytytyslevy
5	Sisäastia
6	Salpa
7	Ilmaputki
8	Grillin runko
9	Säätönuppi

### EN

Code	Part
1	Grill grid
2	Charcoal container cover
3	Charcoal container
4	Ignition plate
5	Inner bowl
6	Latch
7	Air pipe
8	Body
9	Knob

### LV

Kods	Detaja
1	Cepšanas režģis
2	Kokogļu konteinera vāks
3	Kokogļu konteiners
4	Aizdedzes plate
5	Iekšējais trauks
6	Fiksators
7	Gaisa caurule
8	Korpuss
9	Poga

### RU

Шифр	Деталь
1	Решётка
2	Крышка емкости для угля
3	Емкость для угля
4	Пластина для розжига
5	Внутренняя чаша
6	Защелка
7	Воздушная трубка
8	Корпус
9	Регулятор

### SV

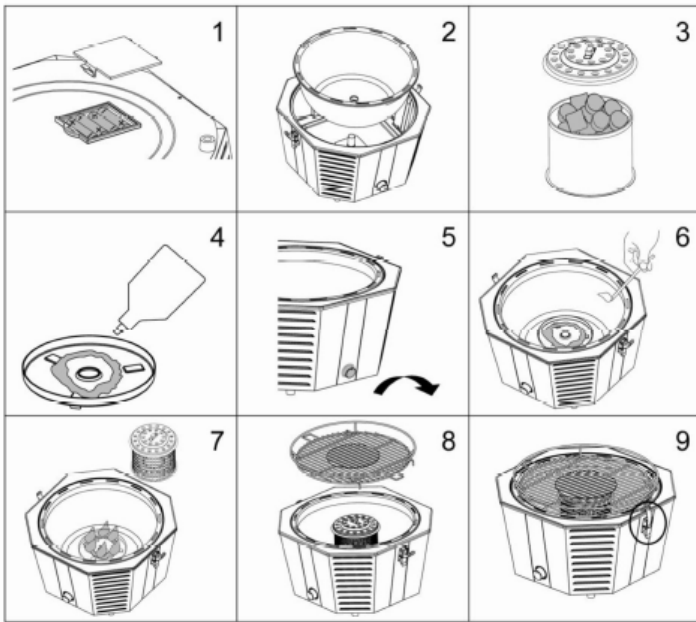
Nummer	Del
1	Grillgaller
2	Kolbehållarens lock
3	Kolbehållare
4	Tändningsdel
5	Innerkärl
6	Låsklämma
7	Luftslang
8	Grillens ram
9	Värmereglage

### ET

Kood	Osa nimetus
1	Grillimisrest
2	Söenõu kaas
3	Söenõu
4	Süüteplaat
5	Sisemine nõu
6	Sulgur
7	Õhutoru
8	Korpus
9	Reguleerimisnupp

### LT

Kodas	Dalis
1	Kepimo grotelės
2	Anglies indo dangtis
3	Anglies indas
4	Uždegimo plokštė
5	Vidinis indas
6	Skūstis
7	Oro vamzdis
8	Korpusas
9	Rankenėlė



## FI

1. Avaa grillin rungon pohjassa oleva paristokotelo. Aseta paristokoteloon 4 AA-paristoa ja sulje kotelo.
2. Aseta sisäastia grillin rungon sisälle.
3. Lisää hiiliastian noin 250 g hiiliä ja aseta hiiliastian kansi paikalleen.
4. Lisää ympyränmuotoinen annos sytytysnestettä sytytyslevylle. Aseta sytytyslevy sisäastiaan.
5. Käännä säätönappi myötäpäivään maksimiasentoon. Huomaa! Tuuletin on käynnistettävä, jotta liekki ei sammuu.
6. Sytytä sytytysnestettä tulitikulla.
7. Aseta hiiliastia varovasti ja tasaisesti sytytyslevylle. Hetken päästä hiilet alkavat hehkua.
8. Aseta grilliritilä sisäastian päälle. Muista asettaa neljä metallijalkaa niille tarkoitettuihin aukkoihin sisäastiassa. Grilliritilän reunoilla olevat molemmat metallilenkit tulee kohdistaa niille tarkoitettuihin salpuihin.
9. Kiinnitä salvat metallilenkeihin ja vedä alaspäin, jotta grilliritilä lukittuu paikalleen.
10. Grilli on käyttövalmis noin 3–4 minuutissa. Käytä säätönappia säädelläksesi lämpöä.

## SV

1. Öppna batterifacket i ramens botten. Sätt i 4 AA-batterier och stäng facket.
2. Placera innerkärlet inuti grillens ram.
3. Fyll kolbehållaren med cirka 250 g kol och placera kolbehållarens lock på sin plats.
4. Applicera en cirkelformad dos tändvätska på tändningsdelen. Placera tändningsdelen på innerkärlet.
5. Vrid värmereglaget medsols till den högsta nivån. Observera! Flåkten måste vara påslagen för att lågan inte ska släckas.
6. Antänd tändvätskan med en tändsticka.
7. Ställ försiktigt kolbehållaren plant på tändningsdelen. Kolen börjar snart att glöda.
8. Lägg grillgallret på innerkärlet. Kom ihåg att placera gallrets fyra metallfötter i de för dem avsedda öppningarna i innerkärlet. De två byglarna på grillgallrets sidor ska vara riktade mot låsklämmorna.
9. Haka i byglarna i låsklämmorna och dra nedåt, så att grillgallret låses på sin plats.
10. Grillen är redo för användning efter cirka 3–4 minuter. Använd värmereglaget för att reglera värmen.

## EN

1. Open the battery case at the bottom of the grill body. Insert 4 AA batteries and close the battery case.
2. Place the inner bowl into the body.
3. Fill the charcoal container with approx. 250 g of charcoal and put the cover on the charcoal container.
4. Apply a circular dose of lighter fluid on the ignition plate. Place the ignition plate into the inner bowl.
5. Turn the knob clockwise to the maximum position. Note! So as not to quench the flame, the fan needs to be turned on.
6. Light the lighter fluid with a match.
7. Place the charcoal container carefully and evenly on the ignition plate. Within a short period of time, the charcoal will start glowing.
8. Put the grill grid on top of the inner bowl. Make sure to insert the four metal legs into the slots of the inner bowl. Both metal loops at the side of the grill grid must be aligned with the latches.
9. Hook the latches into the metal loops and pull down to lock the grill grid.
10. The grill is ready for use after approx. 3–4 minutes. Use the knob to regulate the heat.

## ET

1. Avage grilli korpuse põhjal olev patareipesa. Paigaldage patareipesa 4 AA-patareid ja sulgege pesa.
2. Asetage sisemine nõu grillikorpusele.
3. Pange söenõusse umbes 250 g süsi ja sulgege nõu uuesti kaanega.
4. Pange süüteplaadile ringikujuliselt süütevedelikku. Asetage süüteplaat sisemisse nõusse.
5. Keerake reguleerimisnupp päripäeva maksimaalsendisse. NB! Et leek ei kustuks, tuleb käivitada ventilaator.
6. Süüdake süütevedelik tuletikuga.
7. Asetage söenõu ettevaatlikult ja ühtlaselt süüteplaadile. Hetke pärast hakkavad söed hõõguma.
8. Asetage grillimisrest sisemisele nõule. Veenduge, et resti neli metalljalga asetuvad sisemisel nõul nendele mõeldud avadesse. Grillimisresti serval paiknevad mõlemad metallaasad peavad olema kohakuti sulguritega.
9. Kinnitage sulgurid grillimisresti aasadele ja suruge sulgureid allapoole, lukustades grillimisresti oma kohale.
10. Grill on valmis kasutamiseks umbes 3–4 minutiga. Temperatuuri reguleerimiseks kasutage reguleerimisnappu.

## LV

1. Atveriet bateriju nodalījumu grila korpasa apakšpusē. Ievietojiet 4 AA tipa baterijas un aizveriet bateriju nodalījumu.
2. Ievietojiet korpusā iekšējo trauku.
3. Piepildiet kokogļu konteineru ar aptuveni 250 g kokogļu un uzlieciet kokogļu konteineru vāku.
4. Ar aplveida kustību uzlejiet uz aizdedzes plates degšķidrumu. Ievietojiet aizdedzes plati iekšējā traukā.
5. Pagrieziet pogu pulkstenrādītāja virzienā līdz maksimālajai pozīcijai. Ievērbai! Lai nenodžestu liesmu, jāieslēdz ventilators.
6. Ar sērkokociņu aizdedziniet degšķidrumu.
7. Uzmanīgi un vienmērīgi uzlieciet kokogļu konteineru uz aizdedzes plates. Kokogles pēc īsa brīža sāk kvēlot.
8. Uzlieciet cepšanas režģi uz iekšējā trauka. Sekojiet, lai četras metāla kājiņas nofiksētos iekšējā trauka gropēs. Abām metāla cilpām cepšanas režģa sānos jāatrodas iepretim fiksatoriem.
9. Ieļķējiet fiksatorus metāla cilpās un nospiediet uz leju, lai nofiksētu cepšanas režģi.
10. Grills pēc aptuveni 3–4 minūtēm ir gatavs lietošanai. Karstuma regulēšanai izmantojiet pogu.

## LT

1. Atidarykite maitinimo elementų dėklą kepsninės korpuso apačioje. Įdėkite 4 AA tipo maitinimo elementus ir uždarykite maitinimo elementų dėklą.
2. Įdėkite vidinį indą į korpusą.
3. Įdėkite į anglies indą maždaug 250 g anglies ir uždėkite anglies indą dangčiu.
4. Ratu užpilkite ant uždegimo plokštės uždegimo skysčio. Įdėkite uždegimo plokštę į vidinį indą.
5. Pasukite rankenėlę laikrodžio rodyklės kryptimi iki maksimalios padėties. Pastaba! Kad neužgesintumėte liepsnos, reikia įjungti ventiliatorių.
6. Uždėkite uždegimo skystį degtuku.
7. Atsargiai ir lygiai padėkite anglies indą ant uždegimo plokštės. Netrukus anglis ims žėruoti.
8. Uždėkite kepimo groteles ant vidinio indo. Įsitinkite, kad keturios metalinės kojelės įstatytos į lizdus vidiniame inde. Abi metalinės kilpos kepimo grotelių šone turi būti išlygiuotos su skląščiais.
9. Užkabinkite skląščius už metalinių kilpų ir patraukite žemyn, kad patrauktumėte kepimo groteles žemyn bei užfiksotumėte.
10. Po maždaug 3–4 minučių kepsninė bus paruošta naudoti. Karštį reguliuokite rankenėle.

## RU

1. Откройте отсек для батареек в донной части корпуса гриля. Установите 4 батарейки AA и закройте отсек.
2. Вставьте внутреннюю чашу в корпус гриля.
3. В емкость для угля поместите около 250 г углей, после чего закройте крышку емкости.
4. На пластину для розжига в форме круга налейте порцию жидкости для розжига. Поместите пластину во внутреннюю чашу.
5. Поверните регулятор по часовой стрелке до крайнего положения. Внимание! Вентилятор следует включить, чтобы пламя не погасло.
6. Разожгите жидкость для розжига с помощью спички.
7. Аккуратно и ровно расположите емкость с углем на пластине для розжига. Через некоторое время угли начнут раскаляться.
8. Поместите решетку на внутреннюю чашу. Не забудьте вставить четыре металлических ножки в предназначенные для них отверстия во внутренней чаше. Обе металлические петли на краях решетки должны быть совмещены с предназначенными для них защелками.
9. Зацепите защелки за петли и потяните их вниз, чтобы решетка зафиксировалась на месте.
10. Гриль будет готов к использованию через 3–4 минуты. Для регулировки нагрева используйте регулятор.