



MUSTANG



EN Gas stove 1
1 burner (120 mm)
Piezo igniter
Flame safety device

NO Gasskomfyr 1
1 brenner (120 mm)
Piezotenner
Flammesikkerhetsenhet

FI Kaasuliesi 1
1 poltin (120 mm)
Piezosytytin
Liekinvarmistin

ET Gaaspliit 1
1 põleti (120 mm)
Piezoelektriline süüde
Leegikaitse

SV Gasspis 1
1 brännare (120 mm)
Piezotändare
Flamsäkerhetsanordning

LV Gāzes plīts 1
1 deglis (120 mm)
Pjezo aizdedze
Gāzes kontrole

DK Gaskomfur 1
1 blus (120 mm)
Piezoelektrisk antændingsanordning
Tændsikring

LT Dujinė viryklė 1
1 degiklis (120 mm)
Pjezoelektrinis uždegiklis
Automatinis dujų tiekimo nutraukimas užgesus liepsnai

Power / Teho / Effekt / Võimsus / Jauda / Galia: **4,3 kW**

Gas consumption / Kaasun kulutus / Gasolförbrukning / Gasforbrug / Gassforbruk / Gaasi kulu / Gāzes patēriņš / Dujų sąnaudos: **313 g/h**

Gas: LPG gas mixtures/ Kaasu: Nestekaasuseokset/ Gas: Gasolblandningar / Gas: Flaskeglas-blandinger/ Gass: LPG-gassblandinger/ Gāze: Šķidrie gāzu maisījumi/ Dujos: Suskystintų dujų mišiniai

Product category/Laiteluokka/Enhetsklass/Produktkategori/Seadme klass/ Produkta kategorija/Gaminio kategorija: **1 3B/P(30)**

Country of use/Käyttömaa/Användningsland/Anvendelsesland/Bruksland/ Kasutusriik/Izmantošanas valsts/Naudojimo šalis: 3B/(30): BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR

Dimensions / Mitat / Storlek / Mål / Dimensjoner / Suurus / Izmēri / Dydis: **29 x 37 x 11 cm**

Weight / Paino / Vikt / Vægt / Vekt / Kaal / Svarts / Svoris / Gewicht / Masa: **2500 g**

EN Gas stove 2
2 burner (120 mm)
Piezo igniter
Flame safety device

NO Gasskomfyr 2
2 brenner (120 mm)
Piezotenner
Flammesikkerhetsenhet

FI Kaasuliesi 2
2 poltin (120 mm)
Piezosytytin
Liekinvarmistin

ET Gaaspliit 2
2 põleti (120 mm)
Piezoelektriline süüde
Leegikaitse

SV Gasspis 2
2 brännare (120 mm)
Piezotändare
Flamsäkerhetsanordning

LV Gāzes plīts 2
2 deglis (120 mm)
Pjezo aizdedze
Gāzes kontrole

DK Gaskomfur 2
2 blus (120 mm)
Piezoelektrisk antændingsanordning
Tændsikring

LT Dujinė viryklė 2
2 degiklis (120 mm)
Pjezoelektrinis uždegiklis
Automatinis dujų tiekimo nutraukimas užgesus liepsnai

Power / Teho / Effekt / Võimsus / Jauda / Galia: **3,4 / 4,3 kW**

Gas consumption / Kaasun kulutus / Gasolförbrukning / Gasforbrug / Gassforbruk / Gaasi kulu / Gāzes patēriņš / Dujų sąnaudos: **560 g/h**

Gas: LPG gas mixtures/ Kaasu: Nestekaasuseokset/ Gas: Gasolblandningar / Gas: Flaskeglas-blandinger/ Gass: LPG-gassblandinger/ Gāze: Šķidrie gāzu maisījumi/ Dujos: Suskystintų dujų mišiniai

Product category/Laiteluokka/Enhetsklass/Produktkategori/Seadme klass/ Produkta kategorija/Gaminio kategorija: **1 3B/P(30)**

Country of use/Käyttömaa/Användningsland/Anvendelsesland/Bruksland/ Kasutusriik/Izmantošanas valsts/Naudojimo šalis: 3B/(30): BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR

Dimensions / Mitat / Storlek / Mål / Dimensjoner / Suurus / Izmēri / Dydis: **70 x 37 x 11 cm**

Weight / Paino / Vikt / Vægt / Vekt / Kaal / Svarts / Svoris / Gewicht / Masa: **4740 g**

EN. FOR IN- AND OUTDOOR USE. PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY. RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the data plate.

FI. SISÄ- JA ULKOKÄYTTÖÖN. LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA. SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen säädöt vastaavat paikallisia kaasuliitäntöjä koskevia vaatimuksia (kaasun tyyppi ja paine). Laitteen säädöt on ilmoitettu arvokilvessä.

SV. FÖR INOM- OCH UTOMHUSBRUK. LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT INNAN APPARATEN TAS I BRUK. FÖRVARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Kontrollera före installationen att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas och gastryck) och apparatens inställningar är kompatibla. Inställningsvillkoren för den här apparaten anges på märkskylten.

DK. TIL INDEN- OG UDENDØRS BRUG. LÆS DENNE VEJLEDNING OMHYGGELIGT, FØR DU BEGYNDER AT SAMLE PRODUKTET. OPBEVAR DENNE VEJLEDNING TIL FREMTIDIG BRUG.

Før du monterer, skal du sikre dig at de lokale distributionsforhold (gasart og -tryk) og dette apparats justering er compatible. Dette apparats justering er anført på dataskiltet.

NO. FOR INNENDØRS OG UTENDØRS BRUK. LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FØR MONTERING. BEHOLD DENNE HÅNDBOKEN FOR FREMTIDIG REFERANSE.

Før installasjon, sørg for at de lokale distribusjonsforholdene (gasstype og gastrykk) og justeringen av apparatet er compatible. Justeringsbetingelsene for dette apparatet er angitt på typeskiltet.

ET. VĀLIS- JA SISEKASUTUSEKS. ENNE GRILLAHJU KOKKUPANEMIST LUGEJE JUHEND HOOLIKALT LĀBI. HOIDKE SEE JUHEND EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.

Veenduge enne paigaldamist, et seadme seadistused vastavad kohaliku gaasiühenduse tingimustele (gaasi tüüp ja rõhk). Teadet seadme seadistuste kohta leiate selle andmesildilt.

LV. VAR IZMANTOT GAN TĒLĀS, GAN ĀRPUS TĒLĀM. PIRMS MONTĀŽAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

Pirms uzstādīšanas pārlicinieties, vai vietējie sadales nosacījumi (gāzes veids un spiediens) ir saderīgi ar ierīces iestatījumiem. Šis ierīces iestatīšanas nosacījumi ir norādīti uz datu plāksnītes.

LT. GALIMA NAUDOTI PATALPOSE IR LAUKE. PRIEŠ SURINKDAMI ĮDĖMIAI PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS. SAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, KAD ATEITYJE PRIRIEIKUS GALĖTUMĖTE PERŽIURĖTI.

Prieš įrengdami įsitikinkite, kad vietos inžinerinių tinklų sąlygos (dujų rūšis ir dujų slėgis) atitinka prietaiso parametrus. Šio prietaiso parametrai nurodyti duomenų lentelėje.

263991 (F03-360AE-690D)
263997 (F03-360AE1-020D)

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

www.mustang-grill.com

 2531DL-0106

EN

FI

SV

DK

NO

ET

LV

LT

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 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.

Please carefully go over the user instructions so you will get the most out of your product. With careful, regular cleaning and maintenance of your product, 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.com.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).

This appliance is not connected to a combustion product evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be given to the relevant requirements regarding ventilation.

⚠ PRECAUTION

Read the instructions carefully before using the stove to ensure proper function.

1. The top plate becomes HOT. DO NOT TOUCH IT!
2. Do not apply excessive pressure on the gas control knob.
3. To avoid damage, do not place a very large and full pot on the stove.
4. Protect the electric ignition system from spilled liquid.
5. Do not allow the holes of the burner to become clogged with food residue.

WARNING:

The accessible parts may be very hot. Keep young children away.

The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

LP GAS CYLINDER

The LP gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the barbecue is not in use, the cylinder must be disconnected from the appliance. Place the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.

The LP cylinder must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored in an environment where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, ignition flames, or other sources of ignition. DO NOT SMOKE NEAR THE LP GAS CYLINDER.

BEFORE USE, CHECK FOR LEAKS IN THE HOSE AND/OR CONNECTION THREADS.

Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution.

CHECKING FOR LEAKS

Make 2-3 fluid ounces (6-9 dl) of leak detecting solution by mixing one part dishwashing liquid with 3 parts water.

Ensure that the control valve is "OFF".

Connect the regulator to the LP gas cylinder and ON/OFF valve to the burner. Ensure that the connections are secure and then turn the gas ON.

Brush the soapy solution onto the hose and all joints. If bubbles appear you have a leak, which must be rectified before use.

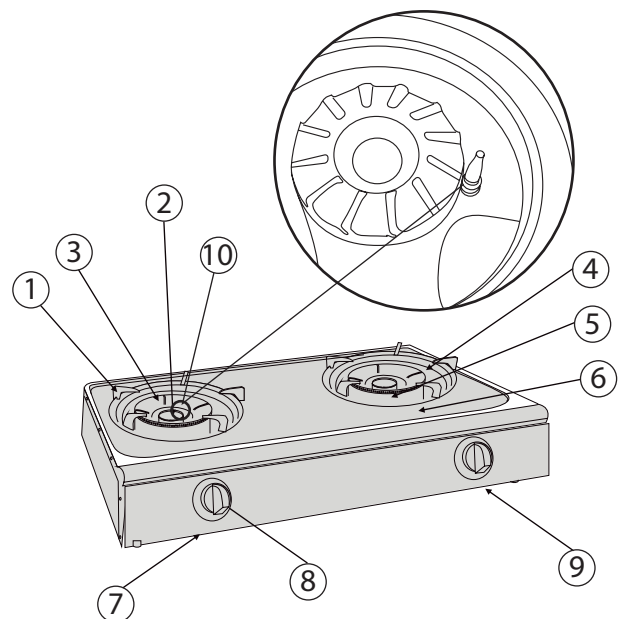
Retest after fixing the fault.

Turn the gas OFF at the LP gas cylinder after testing.

If leakage is detected and cannot be rectified, consult your gas dealer in order to fix the leak.

GAS STOVE PARTS

1. TRIVET
2. BURNER CAP (INNER BURNER)
3. BURNER CAP (OUTER BURNER)
4. SAUCER TRAY
5. BURNER (RIGHT)
6. TOP PLATE
7. VALVE (LEFT)
8. GAS CONTROL KNOB
9. VALVE (RIGHT)
10. FLAME SAFETY DEVICE



FEATURES

1. Automatic Electronic Ignition

The gas is ignited by a spark from the piezoelectric element. No batteries or matches are needed with the piezoelectric element.

2. Top plate, made of stainless steel.

3. High-Thermal Heat and Efficient Burners

Durable, economical gas burners are designed to provide ideal cooking for pots, pans, or casseroles of any size and shape.

4. Large Trivets

Both trivets can hold a large pot and frying pan at the same time.

5. Detachable Burner Caps for convenient cleaning and maintenance.

6. Two large brass burners

PREPARATION

1. Attach the gas regulator to the gas cylinder firmly.

2. When unpacked, make sure that all the gas stove parts are included.

3. Place your gas stove on a level and firm base.

4. Install the cap of the outer burner (main burner) in its place. Place one cap of inner burner (closed type) on the left side and the other cap of inner burner (open type) on the right side.

5. Place the saucer trays on their places.

6. Place the trivets on top of the saucer trays.

7. Push the gas hose tight onto the hose joint.

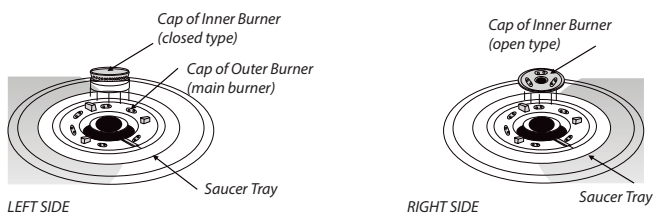


Figure 1

HOW TO USE

To ignite the burners:

1. Open the main gas valve of the gas cylinder. Push the gas control knob gently in, and turn it counter-clockwise to ON until you hear the ignition click. Keep the control knob pressed down for a few seconds until the flame failure device warms up and releases the gas to the main burner. Then, release the knob. Make sure that the gas is ignited. Repeat this procedure if the ignition fails. Note: Never leave the gas control knob open if the ignition fails.
2. Initial ignition will simultaneously light the inner small burner and outer big burner.

To use the inner small burner only, adjust the gas control knob until the flame of the outer burner extinguishes.

3. Adjust the flame to suit cooking by turning the knob between ON and OFF.

The burner must not be ignited for more than 15 seconds. If after 15 seconds the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 minute before attempting further ignition of the burner.

In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the gas control knob to OFF and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 minute.

CARE AND MAINTENANCE

1. Wipe the top and the body with a dry cloth. Use soapy water and dry the stove thoroughly with a dry cloth, if the stains are difficult to clean.
2. Use steel wire to clean the holes of the burners. If you use water, dry it thoroughly afterwards. Saucer trays can also be removed easily for cleaning. Dry the stove thoroughly before putting the trays back.
3. Check the gas hose regularly for abrasion and leaks. It must be replaced regularly. Keep it away from heat sources.
4. Do not have flammable substances near your gas stove.
5. Place your gas stove in a well-ventilated and dry area.
6. If the gas control knob is no longer functioning, call the nearest service centre or a qualified technician.

FI

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittatuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa 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 saisit 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.

Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen säädöt vastaavat paikallisia kaasuliitännöitä koskevia vaatimuksia (kaasun tyyppi ja paine).

Laitteen säädöt on ilmoitettu etiketissä (tai arvokilvessä).

Tätä laitetta ei ole liitetty laitteeseen, joka poistaa käytöstä syntyvät palamistuotteet. Laite on asennettava ja kytkettävä voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Ota erityisesti huomioon riittävää ilmanvaihtoa koskevat vaatimukset.

VAROTOIMENPITEET

Lue ohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöä varmistaaksesi, että liesi toimii oikein.

1. Keittotasoa kuumenee voimakkaasti. ÄLÄ KOSKE SIIHEN!
2. Älä käytä voimaa painaessasi kaasun säätönuppia.
3. Älä aseta liedelle erittäin suuria tai täysisiä kattiloita vahinkojen välttämiseksi.
4. Suojaa sähkösytytintä läikkyviltä nesteiltä.
5. Varmista, ettei ruoka tuki polttinten aukkoja.

VAROITUS:

Osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä pienet lapset etäällä laitteesta.

Kaasulieden käyttö tuottaa lämpöä ja kosteutta tilaan, johon laite asennetaan. Varmista, että keittiö on hyvin ilmastoitu: pidä luonnolliset ilmanvaihtoaukot avoinna tai asenna ilmanvaihtolaitte (mekaaninen liesituuletin).

Laitteen runsas, pitkäaikainen käyttö voi vaatia lisäilmanvaihtoa: voit esimerkiksi avata ikkunan tai esimerkiksi lisätä mekaanisen ilmanvaihtojärjestelmän tehoa, mikäli sellainen on asennettu.

NESTEKAASUPULLO

Nestekaasupulloa ei saa pudottaa eikä käsitellä kovakouraisesti! Jos grilliä ei käytetä, nestekaasupullo on irrotettava grillistä. Aseta nestekaasusäiliön suojus paikalleen irrottamisen jälkeen. Nestekaasupullo on säilytettävä pystyasennossa ulkotiloissa ja poissa lasten ulottuvilta. Nestekaasupulloa ei saa koskaan varastoida paikkaan, jossa lämpötila voi ylittää +50 °C. Älä varastoi nestekaasupulloa tilaan, jossa on avotulta, sytytysliekkejä tai muita syttymislähteitä. ÄLÄ TUPAKOI NESTEKAASUPULLON LÄHEISYYDESSÄ.

TARKISTA ENNEN KÄYTTÖÄ, ETTEI LETKUSSA TAI LIITOSKOHDISSA OLE VUOTOJA.

Älä koskaan etsi vuotoja avoliekillä tai tulen avulla. Käytä vuotojen paikantamiseen saippuavettä.

VUOTOJEN TARKASTAMINEN

Tee 6–9 desilitraa saippuavettä vuotojen tarkastamiseen sekoittamalla yksi osa astianpesuainetta kolmeen osaan vettä. Varmista, että säätöventtiili on OFF-asennossa. Yhdistä paineensäädin nestekaasupulloon ja ON/OFF-venttiili polttimeen. Varmista, että liitännät on kiinnitetty kunnolla, ja käännä sen

jälkeen kaasu päälle (ON).

Hiero saippuavettä harjalla letkuun ja liitoskohtiin. Jos havaitset kuplia, kyseessä on vuoto, joka on korjattava ennen grillin käyttöä.

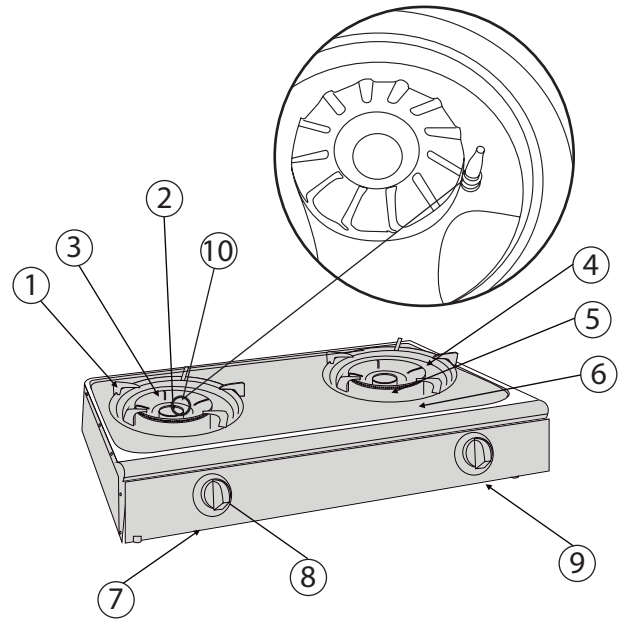
Tarkista liitännät ja letku uudelleen vuodon korjaamisen jälkeen.

Käännä kaasu pois päältä (OFF) nestekaasupullostas tarkastamisen päätyttyä.

Jos havaitset vuodon, jota et saa korjattua, ota yhteys kaasuntoimittajaasi korjaustoimia varten.

KAASULIEDEN OSAT

1. KEITTORITILÄ
2. POLTTIMEN KANSI (SISEMPI POLTIN)
3. POLTTIMEN KANSI (ULOMPI POLTIN)
4. VALUMISALUSTA
5. OIKEA POLTIN
6. KEITTOTASO
7. VENTTIILI(VASEN)
8. KAASUN SÄÄTÖNUPPI
9. VENTTIILI (OIKEA)
10. LIEKINVARMISTIN



TOIMINNOT

1. Automaattinen sähkösytytys

Kaasu syttyy piezosähköisen sytyttimen synnyttämästä kipinästä. Piezosähköiseen sytyttimeen ei tarvitse asettaa paristoja, eikä sitä sytytetä tulitikuilla.

2. Keittotasoa. Valmistettu ruostumattomasta teräksestä.

3. Tehokkaat korkean lämpötehon polttimet. Kestävät ja energiatehokkaat kaasupolttimet soveltuvat erikokoisille ja -muotoisille kattiloille, pannuille ja vuolle.

4. Isot keittoritulat

Molemmille keittoritulat voi asettaa samanaikaisesti ison kattilan ja pannun.

5. Irrotettavat polttimien kannet helpottavat puhdistamista ja huoltamista.

6. Kaksi suurikokoista messinkipoltinta

VALMISTELUT

1. Kiinnitä paineensäädin tiukasti kaasupulloon.

2. Tarkista, että pakkaus sisältää kaikki kaasulieden osat.

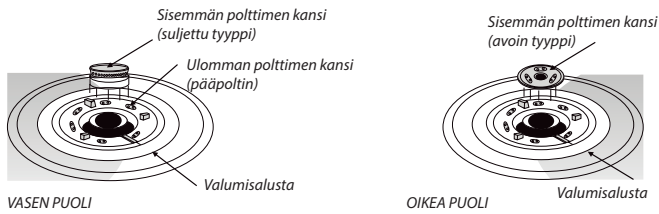
3. Aseta kaasuliesi tasaiselle ja tukevalle alustalle.

4. Kiinnitä ulomman polttimen (pääpolttimen) kansi paikalleen. Aseta toinen sisemmän polttimen kansi (suljettu tyyppi) liedon vasemmalle puolelle ja toinen sisemmän polttimen kansi (avoin tyyppi) liedon oikealle puolelle.

5. Aseta valumisalustat paikoilleen.

6. Aseta keittoritulat valumisalustojen päälle.

7. Kiinnitä kaasuletku tiukasti liitoskohtaan.



Kuva 1

KÄYTTÖ

Poltinten sytytys:

1. Avaa kaasupullon pääventtiili. Paina kaasun säätönuppi kevyesti pohjaan ja käännä sitä vastapäivään ON-asentoon, kunnes kuulet napsahduksen. Pidä säätönuppi alas painettuna muutaman sekunnin ajan, kunnes liekinvarmistin lämpenee ja päästää kaasun pääpolttimelle. Vapauta nuppi. Varmista, että kaasu syttyy. Toista samat vaiheet, mikäli sytytys epäonnistuu. **Huom.:** Älä koskaan jätä kaasun säätönuppia ON-asentoon, jos sytytys epäonnistuu.
2. Lieden sytyttäminen sytyttää samanaikaisesti sekä sisemmän pienikokoisen että ulomman suurikokoisen polttimen. Jos haluat käyttää vain sisempää pienikokoista poltinta, säädä kaasun säätönuppia, kunnes ulommainen poltin sammuu.
3. Säädä liekkiä tarpeen mukaan kääntämällä säädintä ON- ja OFF-asentojen välillä.

Poltinta ei saa sytyttää 15 sekuntia pidempään. Jos poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, lopeta laitteen käyttö ja avaa lokero ja/tai odota vähintään 1 minuutti ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.

Jos polttimen liekki sammuu vahingossa, käännä kaasun säätönuppi OFF-asentoon ja odota vähintään 1 minuutti ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.

PUHDISTUS JA HUOLTO

1. Pyyhi liedon keittotasoa ja runko kuivalla liinalla. Mikäli tahrat ovat pinttyneet kiinni, puhdista liesi saippuavedellä ja kuivaa huolellisesti.
2. Puhdista polttinten aukot teräslangalla. Jos käytät puhdistamiseen vettä, kuivaa liesi huolellisesti. Valumisalustat on helppo irrottaa puhdistuksen ajaksi. Kuivaa liesi huolellisesti ennen kuin kiinnität valumisalustat takaisin paikoilleen.
3. Tarkista säännöllisin väliajoin, ettei kaasuletkussa ole kulumia tai vuotokohtia. Kaasuletku tulee vaihtaa säännöllisesti. Pidä letku kaukana lämmönlähteistä.
4. Älä säilytä syttyviä aineita liedon lähellä.
5. Aseta liesi hyvin ilmastoituun ja kuivaan tilaan.
6. Mikäli kaasun säätönuppi lakkaa toimimasta, soita lähimpään huoltopalveluun tai korjaajalle.

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 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 för att få 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.

Kontrollera före installationen att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas och gstryck) och apparatens inställningar är kompatibla.

Inställningsvillkoren för den här apparaten anges på etiketten (eller märkskylten).

Denna apparat är inte ansluten till en anordning som leder ut förbränningsprodukter. Den måste installeras och anslutas enligt gällande installationsbestämmelser. Särskild hänsyn måste tas till relevanta ventilationskrav.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Läs anvisningarna noga innan du använder spisen för att säkerställa korrekt funktion. 1. Kokplattan blir mycket varm. VIDRÖR DEN INTE! 2. Tryck inte för hårt på gasvredet. 3. Sätt aldrig en väldigt stor och full kastrull på spisen för att undvika skador. 4. Skydda det elektriska tändningssystemet från utspilld vätska. 5. Låt inte brännarens hål bli igensatta med matrester.

VARNING!

Delarna kan bli mycket varma. Håll små barn på avstånd.

Vid användning av gasspisar produceras värme och fukt i rummet där apparaten är installerad. Se till att köket är väl ventilerat: håll naturliga ventilationshål öppna eller installera en ventilationsenhet (mekanisk fläktkåpa).

Långvarig och intensiv användning av apparaten kan kräva ytterligare ventilation, t.ex. att ett fönster öppnas, eller en effektivare ventilation genom att t.ex. öka den mekaniska ventilationsnivån (i förekommande fall).

GASOLBEHÅLLARE

Gasolbehållaren får inte tappas eller hanteras hårdhänt! Om grillen inte används måste gasolbehållaren kopplas bort från grillen. Sätt tillbaka skyddet på gasolbehållaren efter fränkoppling från grillen. Gasolflaskan måste förvaras utomhus i ett upprätt läge och oåtkomligt för barn. Gasolflaskan får aldrig förvaras i ett utrymme där temperaturen kan stiga över 50°C. Förvara inte gasolflaskan nära öppen eld, pilotlågor eller andra tändningskällor.

RÖK INTE I NÄRHETEN AV GASOLFLASKAN.

KONTROLLERA INNAN ANVÄNDNING ATT DET INTE FINNS LÄCKOR PÅ SLANGEN ELLER KOPPLINGAR.

Kontrollera aldrig läckor med en öppen låga eller med hjälp av eld. Använd tvålvatten för att hitta läckor.

KONTROLLERA LÄCKOR

Gör 6-9 deciliter tvålvatten för att kontrollera läckor genom att blanda en del diskmedel med tre delar vatten.

Se till att reglerventilen är ställd i OFF-läget.

Anslut tryckregulatorn till gasolbehållaren och ON/OFF-ventilen till brännaren. Se till att anslutningarna är ordentligt fastsatta och vrid

sedan på gasen (ON).

Stryk ut tvålvatten på slangen och kopplingarna med en borste. Om bubblor uppstår har du en läcka som måste åtgärdas före användning av grillen.

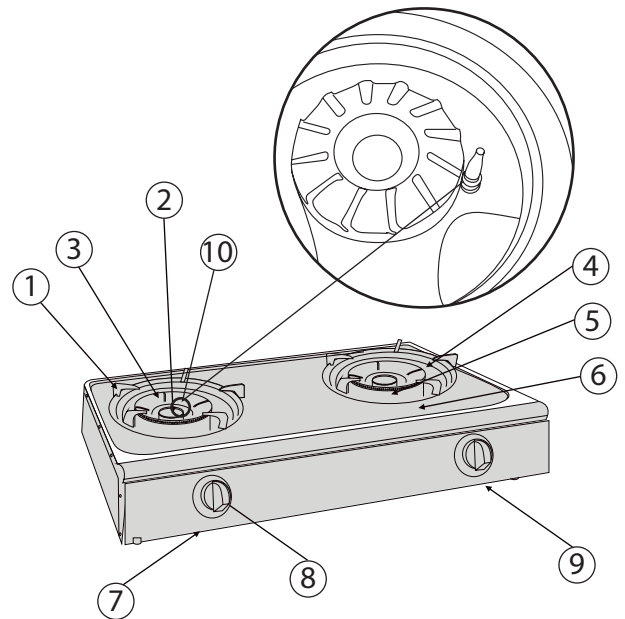
Testa slangen och kopplingarna igen efter att du har åtgärdat läckan.

Stäng av gasen (OFF) på gasolbehållaren efter kontrollen.

Om en läcka upptäcks som du inte kan åtgärda själv, kontakta din gasolleverantör för reparation.

GASSPISENS DELAR

1. KOKKÄRLSSTÖD
2. BRÄNNARLOCK (INRE BRÄNNARE)
3. BRÄNNARLOCK (YTTRE BRÄNNARE)
4. FETTUPPSAMLARE
5. BRÄNNARE (HÖGER)
6. KOKPLATTA
7. VENTIL(VÄNSTER)
8. GASVRED
9. VENTIL (HÖGER)
10. FLAMSÄKERHETSANORDNING



EGENSKAPER

1. Automatisk elektronisk tändning

Gasen antänds av en gnista från den piezoelektriska tändaren. Inga batterier eller tändstickor behövs till den piezoelektriska tändaren.

2. Kokplatta. Tillverkad av rostfritt stål. 3. Effektiva brännare med hög värmeprestanda

Hållbara, energieffektiva gasbrännare med idealisk utformning för matlagning i kastruller, pannor eller grytor i alla storlekar och format.

4. Stora kokkärilstöd

De två kokkärilstöden rymmer en stor kastrull och en stekpanna samtidigt. 5. Avtagbara brännarlock för bekväm rengöring och enkelt underhåll. 6. Två stora mässingsbrännare

FÖRBEREDELSE

1. Fäst gasregulatorn på gasbehållaren ordentligt.

2. Kontrollera att alla delar finns med när du har packat upp gasspisen.

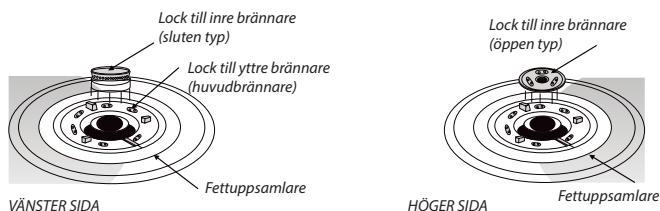
3. Placera gasspisen på ett plant och fast underlag.

4. Sätt den yttre brännarens (huvudbrännarens) lock på plats. Placera den inre brännarens ena lock (sluten typ) på vänster sida och den inre brännarens andra lock (öppen typ) på höger sida.

5. Sätt fettuppsamlarna på plats.

6. Placera kokkärilstöden ovanpå fettuppsamlarna.

7. Tryck på gasslangen på slangskarven tills den sitter tätt.



Figur 1

ANVÄNDNING

För att tända brännarna:

1. Öppna gasbehållarens gasventil. Tryck försiktigt in gasvredet och vrid det moturs till ON tills du hör ett klickljud. Håll gasvredet nedtryckt några sekunder tills tändsäkringen värms upp och släpper in gasen till huvudbrännaren. Släpp sedan vredet. Kontrollera att gasen antänds. Upprepa denna procedur om tändningen misslyckas. Obs: Lämna aldrig gasvredet i ON-läge om tändningen misslyckas.
 2. Inledningsvis tänds både den inre lilla brännaren och den yttre stora brännaren samtidigt.
- För att bara använda den inre lilla brännaren vrid du gasvredet till MIN eller till dess ändläge.
3. Justera lågan så att den passar tillagningen genom att vrida vredet mellan ON och OFF.

Brännaren får inte tändas under mer än 15 sekunder. Om brännaren inte har tänts efter 15 sekunder ska du sluta använda anordningen och öppna luckan och/eller vänta i minst 1 minut innan du försöker tända brännaren igen.

Om brännarens låga släcks av misstag ska du vrida gasvredet till OFF-läge och inte försöka tända brännaren igen under minst 1 minut.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Torka av kokplattan och spiskroppen med en torr trasa. Använd tvålatten och torka spisen noggrant med en torr trasa om fläckarna är svåra att få bort.
2. Använd ståltråd för att rengöra hålen i brännarna. Torka spisen noggrant om du använder vatten. Det är även enkelt att ta bort fettuppsamlarna för rengöring. Torka spisen noggrant innan du sätter tillbaka fettuppsamlarna.
3. Kontrollera regelbundet att det inte förekommer slitage eller läckor på gasslangen. Den måste bytas ut regelbundet. Håll den på avstånd från värmekällor.
4. Det får inte finnas lättantändliga ämnen i gasspisens närhet.
5. Placera gasspisen i ett välventilerat och torrt område.
6. Om gasvredet slutar att fungera, ring närmaste servicecenter eller en kvalificerad tekniker.

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.com 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.com.

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

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

Før du monterer, skal du sikre dig at de lokale distributionsforhold (gasart og -tryk) og dette apparats justering er compatible. Dette apparats justering er anført på klæbemærket (eller data-skiltet).

Dette apparat er ikke forbundet til en anordning til udtømning af forbrændingsprodukterne. Det skal monteres og tilsluttes i henhold til de gældende forordninger for montering. Du skal især være opmærksom på kravene til udluftning.

⚠ FORHOLDSREGLER

Læs vejledningen grundigt før brug af komfuret, så du er sikker på at det fungerer korrekt.

1. Toppladen bliver MEGET VARM. RØR DEN IKKE!
2. Anvend ikke overdrevent tryk på knappen til styring af gas.
3. Undlad at anbringe en meget stor og fuld gryde på komfuret, da det kan tage skade af dette.
4. Undgå at spilde væske på det elektriske antændingssystem.
5. Lad ikke blussets huller blive stoppet til af madrester.

ADVARSEL:

De dele, det er let at komme i kontakt med, kan være meget varme. Hold små børn på afstand.

Brugen af et gasapparat frembringer varme og fugt i det lokale, apparatet er monteret i. Sørg for at køkkenet er godt udluftet: Hold huller til naturlig udluftning åbne eller monter en udluftningsenhed (mekanisk emhætte).

Vedvarende brug af apparatet kan nødvendiggøre yderligere udluftning, for eksempel ved at man åbner et vindue, eller mere effektiv udluftning, for eksempel at man skruer op for eventuel mekanisk udluftning.

Flaskegas-beholder

Flaskegas-beholderen må ikke tabes og skal håndteres forsigtigt! Hvis grillen ikke er i brug, skal beholderen være frakoblet apparatet. Sæt beskyttelseshætten på beholderen, efter du har koblet den fra apparatet.

Flaskegas-beholderen skal opbevares udenfor i oprejst position og et sted, børn ikke kan nå den. Beholderen skal opbevares i et miljø, hvor temperaturen aldrig overstiger 50 °C. Opbevar ikke beholderen nær flammer, gnister eller andre antændelseskilder.

DU MÅ IKKE RYGE I NÆRHEDEN AF FLASKEGAS-BEHOLDEREN.

FØR BRUG SKAL DU TJEKKE FOR LÆKAGE I SLANGE OG/ELLER FORBINDELSESGEVIND.

Brug aldrig en åben flamme til at tjekke for lækager, brug altid en sæbevandsopløsning.

SÅDAN TJEKKER DU FOR LÆKAGER

Lav 6-9 dl egnet opløsning ved at blande 1 del opvaskemiddel med 3 dele vand.

Tjek, at reguleringsventilen står på "OFF" (Sluk).

Forbind regulatoren til flaskegas-beholderen og ON/OFF (Tænd/Sluk)-ventilen til blusset. Tjek, at forbindelserne er sikre og tænd så for gassen ved at dreje over på ON (Tænd).

Børst sæbevandsopløsningen på slangen og alle studser. Hvis der viser sig bobler har du en lækage, der skal udbedres før brug.

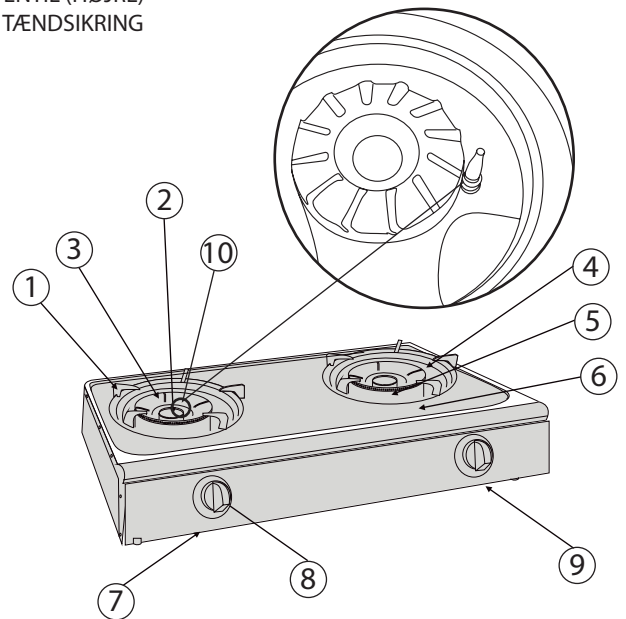
Test igen, når du har udbedret fejlen.

Drej over på OFF (Sluk) på flaskegas-beholderen når du er færdig med at teste.

Kontakt din gasforhandler, hvis du finder en lækage du ikke selv kan udbedre.

GASKOMFURETS DELE

1. TREFOD
2. BLUSDÆKSEL (INDRE BLUS)
3. BLUSDÆKSEL (YDRE BLUS)
4. GRYDEBAKKE
5. BLUS (HØJRE)
6. TOPPLADE
7. VENTIL (VENSTRE)
8. KNAP TIL STYRING AF GAS
9. VENTIL (HØJRE)
10. TÆNDSIKRING



FUNKTIONER

1. Automatisk elektrisk antænding

Gassen antændes med en gnist fra det piezoelektriske element. Det piezoelektriske element overflødiggør batterier og tændstikker.

2. Topplade fremstillet af rustfrit stål.

3. Effektive blus med høj varme.

De holdbare og økonomiske gasblus er designet til at tilberede lækker mad i gryder, pander eller kasseroller af enhver form og størrelse.

4. Store trefødder

Begge trefødder kan bære en stor gryde og en stor stegepande samtidigt.

5. Aftagelige blusdæksler for nem rengøring og vedligeholdelse.

6. To store blus i messing

KLARGØRING

1. Gør gasregulatoren godt fast på flaskegas-beholderen.

2. Tjek, at alle delene til gaskomfuret er med, når du er færdig med at pakke det ud.

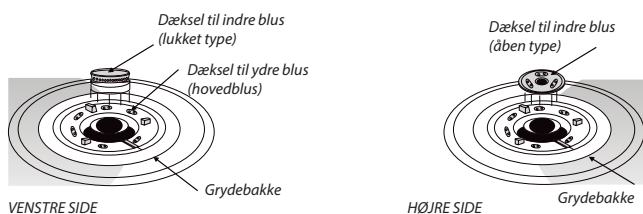
3. Anbring dit gaskomfur på en jævn og fast overflade.

4. Monter blusdækslet til det ydre blus (hovedblusset) Anbring dækslet til det indre blus (lukket type) til venstre og dækslet til det ydre blus (åben type) til højre.

5. Sæt grydebakkerne på plads.

6. Anbring trefødderne oven på grydebakkerne.

7. Tryk gasslangen ind i slangestudsen, så den sidder godt fast.



Tegning 1

BRUGSVEJLEDNING

For at antænde blussene:

1. Åbn for hoved-gasventilen på flaskegas-beholderen. Tryk knappen til styring af gas nænsomt ind og drej den mod uret til ON (Tænd), indtil du hører antændingsklikket. Hold trykket på styringsknappen nede i nogle sekunder, indtil tændsikringen varmes op og frigør gassen til hovedblusset. Slip derefter knappen. Tjek, at gassen er antændt. Gentag denne procedure hvis antændingen slår fejl. Bemærk: Lad aldrig knappen til styring af gas stå åben hvis antænding mislykkes.
2. Den første antænding vil antænde det lille indre blus og det store ydre blus samtidigt. Hvis du kun ønsker at bruge det lille blus, skal du dreje på knappen til styring af gas indtil flammen på det ydre blus slukkes.
3. Juster flammen så den passer til din madlavning ved at dreje knappen mellem ON (Tænd) og OFF (Sluk).

Antændingen af blusset må ikke vare længere end 15 sekunder. Hvis blusset ikke er antændt efter 15 sekunder, skal du stoppe med at bruge apparatet og åbne for spjældet og/eller vente mindst 1 minut før du prøver at antænde blusset igen.

I tilfælde af at flammen på blusset slukkes ved et uheld, skal du dreje knappen til styring af gas over på OFF (Sluk) og ikke forsøge at antænde blusset igen i mindst 1 minut.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tør toppen og hoveddelen af med en tør klud. Brug sæbevand og tør komfuret grundigt af med en tør klud, hvis snavset er svært at få af.
2. Brug ståltråd til at rengøre blussenes huller. Hvis du bruger vand, skal du tørre det grundigt af bagefter. Grydebakkerne kan også nemt tages af til rengøring. Tør komfuret grundigt af før du sætter bakkerne på plads.
3. Tjek jævnligt gasslangen for slid og lækage. Den skal udskiftes regelmæssigt. Hold den væk fra varmekilder.
4. Opbevar ikke brandfarlige stoffer nær dit gaskomfur.
5. Anbring dit gaskomfur et tørt sted med god udluftning.
6. Hvis knappen til styring af gas ikke længere virker, skal du ringe til nærmeste servicecenter eller en kvalificeret tekniker.

NO

Gratulerer med valg av Mustang-produkt! Mustang-serien av grill-produkter er designet for å lage god mat. Våre produkter inkluderer et bredt utvalg av grill- og matlagingsprodukter. Gå til mustang-grill.com 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 produktutvikling for kvalitetssikring. Vi er alltid glade for å motta tilbakemeldinger på produktene våre på mustang@mustang-grill.com.

Gå nøye gjennom bruksanvisningen slik at du får mest mulig ut av produktet ditt. Med forsiktig, regelmessig rengjøring og vedlikehold av produktet ditt vil du forlenge levetiden og sikkerheten. Mustang-serien tilbyr også riktige rengjøringsprodukter og verktøy for pleie.

For mer informasjon, gå til mustang-grill.com.

Før installasjon, sørg for at de lokale distribusjonsforholdene (gasstype og gasstrykk) og justeringen av apparatet er kompatible.

Justeringsbetingelsene for dette apparatet er angitt på etiketten (eller typeskiltet).

Dette apparatet er ikke koblet til en evakueringsenhet for forbrenningsprodukter. Den skal monteres og tilkobles i henhold til gjeldende installasjonsforskrifter. Spesiell oppmerksomhet må rettes mot relevante krav til ventilasjon.

⚠ FORHOLDSREGLER

Les instruksjonene nøye før du bruker ovnen for å sikre riktig funksjon.

1. Topplaten blir VARM. IKKE BERØR DEN!
2. Ikke bruk for stort trykk på gasskontrollknappen.
3. For å unngå skade, ikke plasser en veldig stor og full kjele på komfyren.
4. Beskytt det elektriske tenningssystemet mot væskesøl.
5. Ikke la hullene i brenneren bli tette med matrester.

ADVARSEL:

De tilgjengelige delene kan være svært varme. Hold små barn unna.

Bruk av gasskokeapparat resulterer i produksjon av varme og fuktighet i rommet der det er installert. Sørg for at kjøkkenet er godt ventilert: Hold naturlige ventilasjonshull åpne eller installer en ventilasjonsenhet (mekanisk avtrekkshette).

Langvarig intensiv bruk av apparatet kan kreve ekstra ventilasjon, for eksempel å åpne et vindu, eller mer effektiv ventilasjon, for eksempel å øke nivået av mekanisk ventilasjon der det er til stede.

LP-gassflaske

LP-gassflasken skal ikke mistes eller håndteres uforsiktig! Hvis grillen ikke er i bruk, må sylindere kobles fra apparatet. Sett beskyttelses-hetten på sylindere etter at sylindere er koblet fra apparatet. LP-sylindere må oppbevares utendørs i oppreist stilling og utilgjengelig for barn. Sylindere må aldri lagres i et miljø der temperaturen kan nå over 50 °C. Ikke oppbevar sylindere i nærheten av flammer, antennelsesflammer eller andre antennelseskilder. IKKE RØYK I NÆRHETEN AV LP-GASSSYLINDEREN.

FØR BRUK, KONTROLLER FOR LEKKASJER I SLAGEN OG/ELLER TILKOBLINGSGJENGENE.

Se aldri etter lekkasjer med åpen ild, bruk alltid en såpevannsløsning.

SE ETTER LEKKASJER

Lag 6-9 dl lekkasjesøkende løsning ved å blande en del oppvaskmiddel med 3 deler vann.

Påse at kontrollventilen er slått «AV».

Koble regulatoren til LP-gassflasken og PÅ/AV-ventilen til brenneren. Sørg for at koblingene er sikre og slå deretter gassen PÅ.

Børst såpeløsningen på slangen og alle ledd. Hvis det kommer bobler

har du en lekkasje, som må utbedres før bruk.

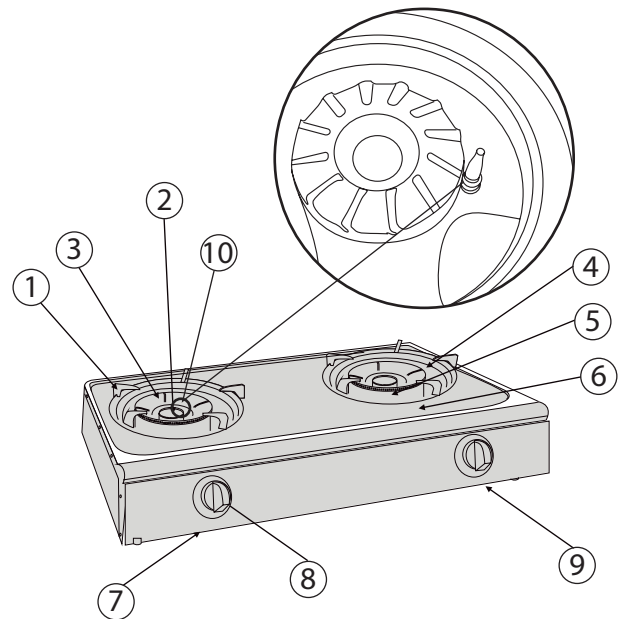
Test på nytt etter å ha rettet feilen.

Slå gassen AV ved LP-gassflasken etter testing.

Hvis lekkasje oppdages og ikke kan utbedres, kontakt din gassforhandler for å fikse lekkasjen.

GASSKOMFYRDELER

1. GRYTEUNDERLAG
2. BRENNERHETTE (INNVENDIG BRENNER)
3. BRENNERHETTE (YTRE BRENNER)
4. TALLERKENSKUFF
5. BRENNER (HØYRE)
6. TOPPLATE
7. VENTIL (VENSTRE)
8. GASSKONTROLLKNAPP
9. VENTIL (HØYRE)
10. FLAMMESIKKERHETSENHET

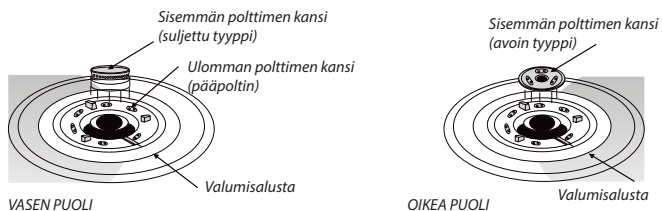


FUNKSJONER

1. Automatisk elektronisk tenning
Gassen antennes av en gnist fra det piezoelektriske elementet. Ingen batterier eller fyrstikker er nødvendig med det piezoelektriske elementet.
2. Topplate, laget av rustfritt stål.
3. Høytermisk varme og effektive brennere
Holdbare, økonomiske gassbrennere er designet for å gi ideell matlagning for gryter, panner eller gryteretter av enhver størrelse og form.
4. Store gryteunderlag
Begge gryteunderlag kan holde en stor gryte og stekepanne samtidig.
5. Avtakbare brennerhetter for praktisk rengjøring og vedlikehold.
6. To store messingbrennere

FORBEREDELSE

1. Fest gassregulatorene til gassflasken godt.
2. Når den er pakket ut, sørg for at alle gasskomfyrdelene er inkludert.
3. Plasser gassovnen på et jevnt og fast underlag.
4. Installer hetten på den ytre brenneren (hovedbrenneren) på plass. Plasser den ene hetten på den indre brenneren (lukket type) på venstre side og den andre hetten på den indre brenneren (åpen type) på høyre side.
5. Plasser tallerkenskuffene på de tiltenkte plassene.
6. Legg gryteunderlagene oppå tallerkenskuffene.
7. Skyv gasslangene tett på slangekoplingen.



Figur 1

HVORDAN DEN BRUKES

For å tenne brennerne:

1. Åpne hovedgassventilen til gassflasken. Trykk gasskontrollknappen forsiktig inn og vri den mot klokken til PÅ til du hører at tenningen klikker. Hold kontrollknappen nede i noen sekunder til flammefeilene varmes opp og slipper gassen til hovedbrenneren. Slipp deretter knotten. Se til at gassen er antent. Gjenta denne prosedyren hvis tenningen mislykkes. Merk: La aldri gasskontrollknappen stå åpen hvis tenningen svikter.
2. Første tenning vil samtidig tenne den indre lille brenneren og den ytre store brenneren.
For kun å bruke den indre lille brenneren, juster gasskontrollknappen til flammen til den ytre brenneren slukker.
3. Juster flammen slik at den passer til matlaging ved å vri bryteren mellom PÅ og AV.

Brenneren må ikke tennes i mer enn 15 sekunder. Hvis brenneren ikke har tent etter 15 sekunder, stopp betjeningen av apparatet og åpne romdøren og/eller vent minst 1 minutt før du forsøker å tenne brenneren igjen.

Hvis flammene på brenneren slukkes ved et uhell, skru gasskontrollknappen til AV, og vent minst 1 minutt før du forsøker å tenne brenneren på nytt.

STELL OG VEDLIKEHOLD

1. Tørk av toppen og hoveddelen med en tørr klut. Bruk såpevann og tørk komfyren godt med en tørr klut dersom flekkene er vanskelige å vaske bort.
2. Bruk ståltråd til å rengjøre hullene på brennerne. Hvis du bruker vann, tørk godt etterpå.
Tallerkenskuffer kan også enkelt tas ut for rengjøring. Tørk komfyren grundig før du setter skuffene tilbake.
3. Sjekk gasslangen regelmessig for slitasje og lekkasjer. Den må skiftes regelmessig. Den må holdes borte fra varmekilder.
4. Ikke ha brennbare stoffer i nærheten av gasskomfyren.
5. Plasser gasskomfyren på et godt ventilert og tørt område.
6. Hvis gasskontrollknappen ikke lenger fungerer, ring nærmeste servicesenter eller en kvalifisert tekniker.

ET

Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja grillimis-tooted on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toodete hulgas on lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistooteid. Tutvuge kõigi toodetega internetis aadressil 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.

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

Lisainfot leiate aadressil mustang-grill.com.

Veenduge enne paigaldamist, et seadme seadistused vastavad kohaliku gaasiühenduse tingimustele (gaasi tüüp ja rõhk). Teadete seadme seadistuste kohta leiate selle etiketilt (või andmesildilt).

Seade pole ühendatud seadmega, mis eemaldab kasutamisel tekkinud põlemisjääd. Seade tuleb paigaldada ja ühendada vastavalt kehtivatele paigaldamiseskirjadele. Pöörake erilis tähelepanu asjakohastele ventilatsiooninõuetele.

⚠ HOIATUS

Õigeks kasutamiseks lugege kasutusjuhend enne kasutamist hoolikalt läbi.

1. Pliidi pealisplaat muutub pliidi kasutamisel TULISEKS. ÄRGE SEDA PUUDUTAGE!
2. Ärge liigselt vajutage gaasi juhtnuppu.
3. Vigastuste vältimiseks ärge asetage ahjule liiga rasket ja täis potti.
4. Vältige vedelike sattumist elektrilisele süütesüsteemile.
5. Vältige põletiaavade ummistumist toidujääkidega.

HOIATUS!

Seadme osad võivad minna väga kuumaks. Hoidke lapsed seadmest ohutus kauguses.

Gaasipliidi kasutamise käigus eraldub soojust ja niiskust ruumi, kuhu seade on paigaldatud. Veenduge, et köök on hea ventilatsiooniga: hoidke loomulikud ventilatsioonivad lahti või paigaldage ventilatsiooniseade (mehaaniline tõmbeklap).

Seadme pikaajalise intensiivse kasutamisega võib kaasneda lisaventilatsiooni vajadus (nt akna avamine või ventilatsiooni tõhustamine, nt suurendades selleks võimaluse korral mehaanilise ventilatsiooni mõjusust).

GAASIBALLOON

Gaasiballoon ei tohi lasta maha kukkuda ega hooletult käsitseda! Kui seade ei ole kasutuses, tuleb gaasiballoon lahti ühendada. Pärast gaasiballoonile lahtiühendamist seadmelt pange kaitse balloonile tagasi. Gaasiballoon tuleb hoida õues, püstasendis ja lastele kättesaamatus kohas. Gaasiballoon ei tohi hoida kohas, kus temperatuur võib ületada +50 °C. Ärge hoidke gaasiballoonile lahtise leegi, gaasisüütaja ja muude süüteallikate lähedal.

ÄRGE SUITSETAGE VEDELGAASIBALLOONI LÄHEDAL.

ENNE KASUTAMIST KONTROLLIGE, ET VOOLIK EGA LÜHENDUSKOHAD EI LEKIKS.

Ärge otsige lekkekohti lahtise leegi abil, vaid kasutage selleks seebivett.

LEKETE KONTROLLIMINE

Valmistage 6–9 detsiliitrit lekke tuvastamise lahust, segades ühe osa vedelat pesuvahendit kolme osa veega.

Veenduge, et reguleerimisventiil on asendis OFF (väljas).

Ühendage rõhuregulaator gaasiballoonile ja ON/OFF-ventiil põletile.

Veenduge, et ühendused on korralikult kinnitatud ja keerake gaas peale (ON).

Kandke seebilahus pintsliga voolikule ja kõikidele ühendustele. Kui ilmuvad mullid, siis on seadmel leke, mis tuleb enne kasutamist kõrvaldada.

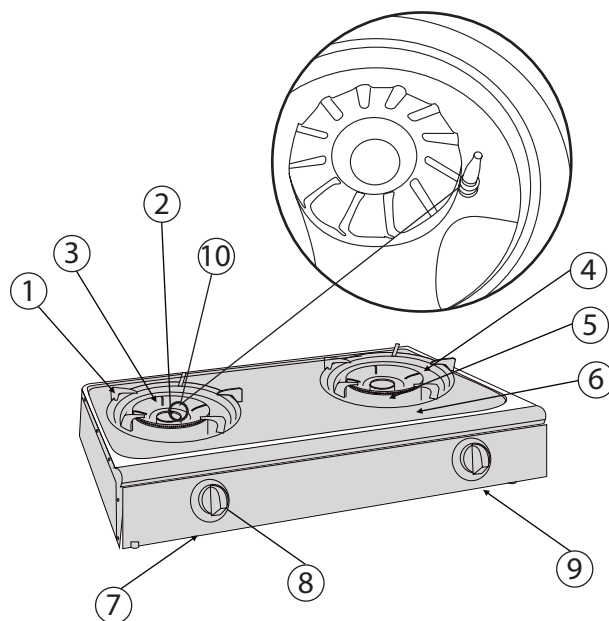
Pärast rikke kõrvaldamist tehke test uuesti.

Pärast testimist keerake gaas kinni (OFF).

Kui olete tuvastanud lekke, mida ei saa parandada, ärge püüdke lekete ise sulgeda vaid pöörduge oma gaasimüüja poole.

GAASPLIIDI OSAD

1. KEEDUNÕUHOIDJA
2. PÕLETI KAAS (SISEMINE PÕLETI)
3. PÕLETI KAAS (VÄLIMINE PÕLETI)
4. RASVAALUS
5. PÕLETI (PAREM)
6. KEEDUPLAAT
7. VENTIIL (VASAK)
8. GAASI JUHTNUPP
9. VENTIIL (PAREM)
10. LEEGIKAITSE



OMADUSED

1. Automaatne elektriline süüde

Põletit süütamine toimub piesoelektrilise elemendi tekitatud sädeme abil. Piesoelektriline süütaja ei vaja patareid ega tikke.

2. Keeduplaat, valmistatud roostevabast terasest.

3. Kõrge temperatuuriga efektiivsed põletid

Vastupidavad ja ökonoomilised gaasipõletid tagavad ideaalsed toiduvalmistamistingimused iga suuruse ja kujuga pottides ja pannides.

4. Suured keedunõuhoidjad

Mõlemale keedunõuhoidjale võib asetada samaaegselt suure poti ja panni.

5. Eemaldatav põletit kaas mugavaks puhastamiseks ja hoolduseks.

6. Kaks suurt messingipõletit

ETTEVALMISTUS

1. Ühendage gaasireduktor kindlalt gaasiballoonile külge.

2. Pakendi avamisel veenduge, et gaasipliidi kõik osad on olemas.

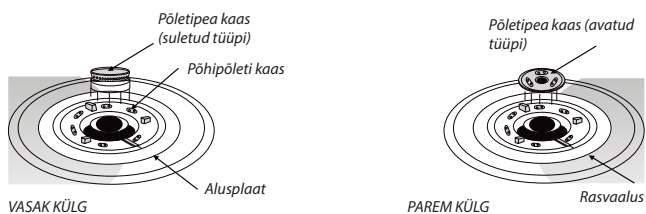
3. Asetage gaasipliit tasasele ja kindlale pinnale.

4. Paigaldage välimise põletit (põhipõletit) kaas oma kohale. Asetage üks sisemise põletit kaas (suletud tüüp) vasakule ning teine sisemise põletit kaas (avatud tüüp) paremale.

5. Paigaldage rasvaalused oma kohale.

6. Paigaldage rasvaaluste peale keedunõudehoidjad.

7. Ühendage gaasivoolik korralikult toruotsaga.



Joonis 1

KASUTUSJUHISED

Põleti süütamine:

1. Avage gaasiballooni peakraan. Vajutage gaasi juhtnupp kergelt sisse ja pöörake päripäeva asendisse ON, kuni kõlab süüteklikk. Hoidke gaasi juhtnupu mõne sekundi allasurutuna, seni kuni leegikontroll soojeneb ja gaas pääseb peapõletile. Seejärel vabastage nupp. Veenduge, et gaas süttib. Kui gaas ei sütti, korrake protseduuri. Märkus: Ärge kunagi jätke juhtnupu avatud asendisse, kui gaas pole süttinud.
2. Esmane süütamine süütab samaaegselt nii sisemise väikese kui välimise suure põleti. Ainult väikese põleti kasutamiseks keerake juhtnupu, kuni välimine põleti kustub.
3. Reguleerige leeki vastavalt vajadusele, keerates nupu vahemikus ON ja OFF.

Põletit ei tohi süüdata pikemalt kui 15 sekundit. Kui põleti pole 15 sekundi jooksul süttinud, lõpetage seadme kasutamine ja avage seadme luuk ja/või oodake vähemalt minut aega, enne kui üritate põletit taas süüdata.

Kui põleti leegid peaksid kogemata kustuma, keerake gaasi juhtnupp OFF-asendisse ja oodake vähemalt 1 minut, enne kui püüate põletit uuesti süüdata.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. Puhastage pliidi pealisplaati ja korpust kuiva lapiga. Kui plekke on raske eemaldada, kasutage seebivett ja kuivatage pliit hoolikalt kuiva lapiga.
2. Põletitavade puhastamiseks kasutage terastraati. Kui kasutate vett, kuivatage põleti täielikult. Põletite alusplaadid on puhastamiseks samuti kergelt eemaldatavad. Enne plaatide tagasipanekut kuivatage pliit põhjalikult.
3. Kontrollige regulaarselt, et voolikul poleks kulumisjälgi või lekkeid. Voolik tuleb regulaarselt välja vahetada. Hoidke voolik eemal soojusallikatest.
4. Hoidke tuleohtlikud materjalid gaasipliidist eemal.
5. Gaasipliit peab paiknema hea ventilatsiooniga kuivas kohas.
6. Kui pliidi juhtnupp ei tööta korralikult, võtke ühendus lähima hooldekeskuse või pädeva tehnikuga.

LV

Apšveicam 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 mustang-grill.com vai jautājiet tuvākajam licencētajam Mustang mazumtirgotājam!

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

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 mustang-grill.com.

Pirms uzstādīšanas pārlicinieties, vai vietējie sadales nosacījumi (gāzes veids un spiediens) ir saderīgi ar ierīces iestatījumiem.

Šīs ierīces iestatīšanas nosacījumi ir norādīti uz etiķetes (vai datu plāksnītes).

Šī ierīce nav pievienota sadegšanas produktu aizvadišanas iekārtai. Tā jāuzstāda un jāpievieno saskaņā ar spēkā esošajiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām prasībām attiecībā uz ventilāciju.

⚠ PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

Pirms plīts lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju, lai nodrošinātu pareizu darbību.

1. Plīts virsma kļūst KARSTA. NEPIESKARIETIES TAI!
2. Nespiediet degļa regulēšanas kļoķi pārāk spēcīgi.
3. Lai nesabojātu plīti, nelieciet uz tās ļoti lielus un pilnus katlus.
4. Sargājiet elektroaizdedzes sistēmu no izlijušiem šķidrumiem.
5. Nepieļaujiet degļa atveru aizsērēšanu ar ēdiena atliekām.

BRĪDINĀJUMS!

Ierīces virsmas var spēcīgi sakarst. Neļaujiet maziem bērniem atrasties ierīces tuvumā.

Gāzes plīts lietošanas laikā telpā, kur tā uzstādīta, rodas siltums un mitrums. Raugieties, lai virtuvē būtu laba ventilācija: nenesdziet dabiskās ventilācijas atveres vai uzstādiet ventilācijas iekārtu (mehānisku tvaika nosūcēju).

Ja ilgstoši un pastiprināti izmantojat gāzes plīti, var būt vajadzīga papildu ventilācija, piemēram, jāatver logs, vai efektīvāka ventilācija, piemēram, jāpalielina mehāniskās ventilācijas iekārtas jauda, ja šāda iekārta ir uzstādīta.

SAŠKIDRINĀTĀS GĀZES BALONS

Sašķidrinātās gāzes balonu nedrīkst mest zemē un ar to jāapietas uzmanīgi! Ja grilu nelieto, balons no ierīces jāatvieno. Pēc balona atvienošanas no ierīces uzlieciet ventiļa aizsargvāciņu.

Sašķidrinātās gāzes balons jāglabā ārpus telpām vertikālā stāvoklī un bērniem nepieejamā vietā. Balonu nedrīkst glabāt vietās, kur temperatūra var pārsniegt 50°C. Neturiet balonu liesmu, aizdedzes liesmu un citu aizdegšanās avotu tuvumā.

SAŠKIDRINĀTĀS GĀZES BALONA TUVUMĀ NESMĒĶĒJIET.

PIRMS LIETOŠANAS VEICIET ŠĻŪTENES UN SAVIENOJUMU GĀZES NOPLŪDES PĀRBAUDI.

Neveiciet noplūdes pārbaudi ar atklātu liesmu, vienmēr izmantojiet ziepjūdeni.

NOPLŪDES PĀRBAUDE

Sagatavojiet 6–9 dl šķiduma noplūdes konstatēšanai, sajaucot vienu daļu trauku mazgāšanas līdzekļa ar trīs daļām ūdens.

Pārlicinieties, ka regulētārvārsts ir stāvoklī OFF.

Savienojiet regulatoru ar sašķidrinātās gāzes balonu un ON/OFF (ieslēgšanas/izslēgšanas) vārstu ar degli. Pārlicinieties, ka savienojumi ir droši, un ATVERIET gāzes balona ventili.

Apstrādājiet šļūteni un visus savienojumus ar ziepjūdeni. Burbuļu parādīšanās liecina par gāzes noplūdi, kas pirms grila lietošanas jānovērš.

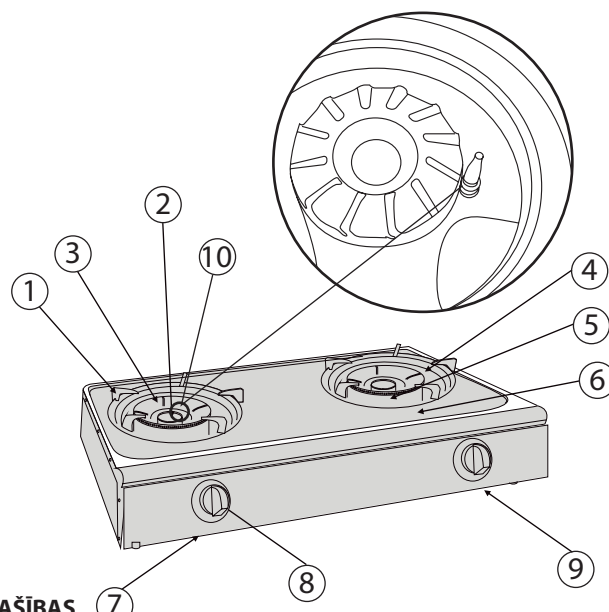
Pēc noplūdes likvidēšanas atkārtojiet pārbaudi.

Pēc pārbaudes AIZVERIET sašķidrinātās gāzes balona ventili.

Ja konstatējat noplūdi, bet nespējat to novērst, konsultējieties par noplūdes likvidēšanu ar gāzes piegādātāju.

GĀZES PLĪTS DETALĀS

1. TRAUKU PALIKTNIS
2. DEĢĻA VĀCIŅŠ (IEKŠĒJAIS DEGLIS)
3. DEĢĻA VĀCIŅŠ (ĀRĒJAIS DEGLIS)
4. DEĢĻA PĀPLĀTE
5. DEGLIS (LABAIS)
6. PLĪTS VIRSMA
7. VĀRSTS (KREISAIS)
8. DEĢĻA REGULĒŠANAS KĻOĶIS
9. VĀRSTS (LABAIS)
10. GĀZES KONTROLE

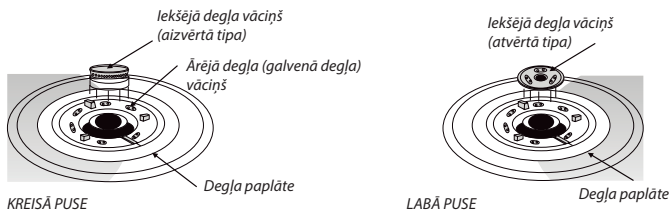


ĪPAŠĪBAS

1. Automātiska elektroaizdedze
Gāzi aizdedzina pjezoelektriskā elementa dzirkstele. Izmantojot pjezoelektrisko elementu, nevajag ne baterijas, ne sērķociņus.
2. Plīts virsma no nerūsējošā tērauda.
3. Augsta siltumatdeve un efektīvi degļi
Izturīgi, ekonomiski gāzes degļi, piemēroti visu izmēru un formu katliem, pannām un kastrolēm, ērtā ēdiena gatavošana.
4. Lieli trauku paliktņi
Uz abiem paliktņiem vienlaikus var novietot lielu katlu un cepampannu.
5. Noņemami degļu vāciņi ērtai tīrīšanai un apkopei.
6. Divi lieli misiņa degļi

UZSTĀDĪŠANA

1. Cieši savienojiet gāzes regulatoru ar gāzes balonu.
2. Pēc gāzes plīts izsaiņošanas pārbaudiet, vai ir piegādātas visas detaļas.
3. Novietojiet gāzes plīti uz līdzenas un stabilas pamatnes.
4. Uzlieciet ārējā degļa (galvenā degļa) vāciņu tam paredzētajā vietā. Uzlieciet vienu iekšējā degļa vāciņu (aizvērtā tipa) kreisajā pusē un otru iekšējā degļa vāciņu (atvērtā tipa) labajā pusē.
5. Novietojiet degļu paplātes tām paredzētajās vietās.
6. Virs paplātēm novietojiet trauku paliktņus.
7. Gāzes šļūteni stingri uzbīdiet uz savienotājumavas.



1. attēls

LIETOŠANA

Degļu aizdedzināšana

1. Atveriet gāzes balona galveno gāzes ventili. Viegli piespiediet degļa regulēšanas kloķi un pretēji pulksteņrādītāja virzienam pagrieziet stāvokli ON, līdz izdzirdat aizdedzes klikšķi. Dažas sekundes turiet degļa regulēšanas kloķi nospiestu, līdz liesmas kontrolierīce sasilst un gāze pieplūst galvenajam deglim. Tad atlaidiet kloķi. Pārbaudiet, vai gāze ir aizdegusies. Ja gāze neaizdegas, mēģiniet vēlreiz. Uzmanību! Ja gāze neaizdegas, neatstājiet degļa regulēšanas kloķi atvērtā stāvoklī.
2. Sākumā vienlaikus aizdegas mazākais iekšējais deglis un lielākais ārējais deglis. Ja vēlaties izmantot tikai mazāko iekšējo degli, pagrieziet degļa regulēšanas kloķi, līdz ārējā degļa liesma nodziest.
3. Grozot kloķi starp stāvokļiem ON un OFF, noregulējiet liesmu vajadzīgajā augstumā.

Degļa aizdedzi nedrīkst darbināt ilgāk par 15 sekundēm. Ja deglis neaizdegas 15 sekunžu laikā, aizveriet to un atveriet nodalījuma durvis un/vai nogaidiet vismaz vienu minūti pirms degļa atkārtotas aizdedzināšanas.

Ja deglis nejausi nodziest, pagrieziet degļa regulēšanas kloķi stāvokli OFF, nogaidiet vienu minūti un tikai tad mēģiniet vēlreiz aizdedzināt degli.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Noslaukiet plīts virsmu un korpusu ar sausu drānu. Grūti notīrāmu traipu gadījumā izmantojiet ziepjūdeni un rūpīgi nosusiniet plīti ar sausu drānu.
 2. Degļa atveres tīriet ar tērauda stiepli. Ja izmantojat ūdeni, degļus rūpīgi nosusiniet.
- Tīrīšanas laikā degļu paplātes var noņemt. Pirms paplāšu novietošanas atpakaļ rūpīgi nosusiniet plīti.
3. Regulāri pārbaudiet, vai gāzes šļūtenei nav nobrāzumu un sūču. Šļūtene regulāri jānomaina. Neturiet šļūteni siltuma avotu tuvumā.
 4. Neturiet gāzes plīts tuvumā uzliesmojošas vielas.
 5. Novietojiet gāzes plīti labi vēdināmā un sausā vietā.
 6. Ja degļa regulēšanas kloķis nedarbojas, sazinieties ar tuvāko servisa centru vai kvalificētu speciālistu.

LT

Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ kepsnių gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsnių ir kiti valgio gaminių gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių asortimentą, eikite adresu 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 dėjuotumėmės, jei atsiliepiam apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu mustang@mustang-grill.com.

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.com.

Prieš įrengdami įsitikinkite, kad vietos inžinerinių tinklų sąlygos (dujų kilmė ir dujų slėgis) atitinka prietaiso parametrus.

Šio prietaiso parametrai nurodyti etiketėje (arba duomenų lentelėje).

Prietaisas neprijungtas prie degimo produktų išsiurbimo sistemos. Jis turi būti įrengtas ir prijungtas pagal esamas įrengimo taisykles. Ypatingą dėmesį būtina skirti atitinkamiems reikalavimams dėl vėdinimo.



ATSARGUMO PRIEMONĖS

Kad viryklė tinkamai veiktų, prieš pradėdami ją naudoti atidžiai perskaitykite instrukciją.

1. Viršutinė plokštė JKAISTA. NELIESKITE JOS!
2. Nespauskite dujų valdymo rankenėlės pernelyg stipriai.
3. Kad išvengtumėte sugadinimo, nestatykite labai didelio ir pilno puodo ant viryklės.
4. Saugokite, kad ant elektrinės uždegimo sistemos neišsipiltų skysčio.
5. Žiūrėkite, kad degiklio angos neužsikimštų maisto likučiais.

ĮSPĖJIMAS:

Pasiekiamos dalys gali būti labai karštos. Neleiskite mažiems vaikams artintis.

Patalpoje, kurioje įrengta dujinė viryklė, jos naudojimo metu susidaro šiluma ir drėgmė. Užtikrinkite gerą virtuvės vėdinimą: laikykite atviras natūralios ventilacijos angas arba sumontuokite vėdinimo įrenginį (mechaninį traukos gaubtą).

Intensyviai ir ilgai naudojant prietaisą, gali prireikti papildomo vėdinimo, pavyzdžiui, atidaryti langą, arba veiksmingesnio vėdinimo, pavyzdžiui, padidinti mechaninės ventilacijos galią, kur ji įrengta.

SUSKYSTINTŲ DUJŲ BALIONAS

Negalima mėtyti dujų balionų ar elgtis su jais grubiai! Jei nenaudojate kepsninės, dujų balioną reikia atjungti. Atjungę balioną nuo prietaiso uždėkite apsauginį dangtelį.

Dujų balioną reikia laikyti stačią lauke, vaikams nepasiekiamoje vietoje. Niekomet negalima laikyti baliono aplinkoje, kurioje temperatūra gali pasiekti daugiau nei 50 °C. Nelaikykite baliono netoli liepsnos, degiklių ar kitų uždegimo šaltinių.

NERŪKYKITE ARTI SUSKYSTINTŲ DUJŲ BALIONO

PRIEŠ NAUDODAMI PATIKRINKITE, AR NĖRA NESANDARUMO ŽARNOJE IR (ARBA) JUNGČIŲ SRIEGIUOSE.

Niekomet netikrinkite, ar nėra nesandarumo, naudodami atvirą liepsną, naudokite muilo tirpalą vandenyje.

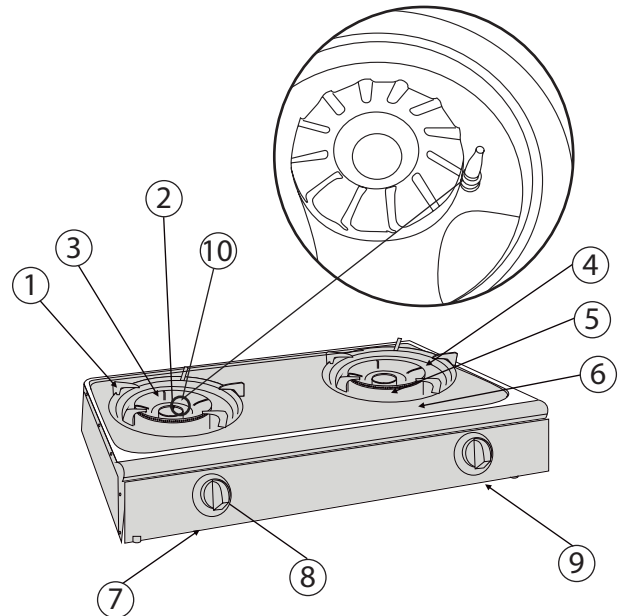
TIKRINIMAS, AR NĖRA NESANDARUMO

Paruoškite 6–9 d (2–3 skysčio uncijas) nesandarumo paieškos tirpalo, sumaišydami vieną dalį indų ploviklio ir 3 dalis vandens.

Įsitikinkite, kad valdymo vožtuvas yra padėtyje „OFF“ (išjungta). Prijunkite reguliatorių prie suskystintų dujų baliono, o įjungimo / išjungimo vožtuvą – prie degiklio. Įsitikinkite, kad sujungta gerai, tuomet pasukite vožtuvą į padėtį „ON“ (įjungta). Sutepkite žarną ir visas jungtis muilo tirpalu. Jei pasirodo burbulų, yra nesandarumas, kurį reikia pašalinti prieš naudojant kepsninę. Pašalinę problemą patikrinkite pakartotinai. Patikrinę pasukite suskystintų dujų baliono vožtuvą į padėtį „OFF“ (išjungta). Jei aptinkate nesandarumą ir negalite jo pašalinti, kreipkitės į dujų tiekėją, kad jis pašalintų nesandarumą.

DUJINĖS VIRYKLĖS DALYS

1. LAIKIKLIS
2. DEGKLIO DANGTELIS (VIDINIO DEGKLIO)
3. DEGKLIO DANGTELIS (IŠORINIO DEGKLIO)
4. PADĖKLAS
5. DEGKLIS (DEŠINYSIS)
6. VIRŠUTINĖ PLOKŠTĖ
7. VOŽTUVAS (KAIRYSIS)
8. DUJŲ VALDYMO RANKENĖLĖ
9. VOŽTUVAS (DEŠINYSIS)
10. AUTOMATINIS DUJŲ TIEKIMO NUTRAUKIMAS UŽGESUS LIEPSNAI

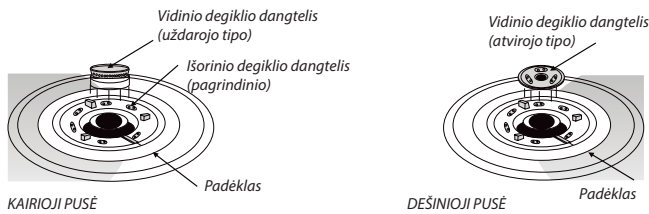


YPATYBĖS

1. Automatinis elektroninis uždegimas
Dujos uždegamos pjezoelektriniu elementu gaunama kibirkštimi. Kai viryklė turi pjezoelektrinį elementą, baterijų ar degtukų nereikia.
2. Viršutinė plokštė, pagaminta iš nerūdijančio plieno.
3. Didelės šiluminės galios veiksmingi degikliai
Patvarūs, taupūs dujiniai degikliai užtikrina tobulą maisto ruošimą bet kokio dydžio ar formos puoduose, keptuvėse ar troškintuvuose.
4. Dideli laikikliai
Ant abiejų laikiklių vienu metu galima uždėti didelį puodą ir keptuvę.
5. Nuimami degiklio dangteliai patogiam valymui ir priežiūrai.
6. Du dideli žalvario degikliai

PARUOŠIMAS

1. Tvirtai prijunkite dujų reguliatorių prie dujų baliono.
2. Išpakavę dujinę viryklę įsitikinkite, kad yra visos jos dalys.
3. Pastatykite dujinę viryklę ant lygaus ir tvirto pagrindo.
4. Uždėkite išorinio degiklio (pagrindinio) dangtelį. Vieną vidinio degiklio dangtelį (uždarojo tipo) uždėkite kairėje pusėje, o kitą vidinio degiklio dangtelį (atvirojo tipo) – dešinėje pusėje.
5. Padėkite padėklus į savo vietas.
6. Ant padėklų uždėkite laikiklius.
7. Gerai užmaukite dujų žarną ant žarnos jungties.



1 pav.

KAIP NAUDOTI

Degiklių uždegimas

1. Atidarykite pagrindinę dujų baliono sklendę. Švelniai įspauskite dujų valdymo rankenėlę ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę į padėtį ON (įjungta), kol išgirsite uždegiklio spragtelėjimą. Keletą sekundžių spauskite dujų valdymo rankenėlę, kol įkails fakelinio režimo avarinis įtaisas, ir įjunkite dujų tiekimą pagrindiniam degikliui. Tada atleiskite rankenėlę. Įsitinkinkite, kad dujos užsidegė. Jei uždegti nepavyko, pakartokite šią procedūrą. Pastaba. Niekada nepalikite dujų valdymo rankenėlės atsuktos, jei nepavyko uždegti degiklio.

2. Iš pradžių uždegus dujas užsidegs mažas vidinis degiklis ir didelis išorinis degiklis.

Jei norite naudoti tik mažą vidinį degiklį, reguliuokite dujų valdymo rankenėlę, kol užges išorinio degiklio liepsna.

3. Sukiodami rankenėlę tarp padėčių ON (įjungta) ir OFF (išjungta) nustatykite valgio gaminimui reikiamą liepsną.

Degiklio negalima mėginti uždegti ilgiau kaip 15 sekundžių. Jei po 15 sekundžių degiklis neužsidegė, nebenaudokite įtaiso, atidarykite skyriaus dureles ir (arba) palaukite bent 1 minutę prieš vėl mėginami uždegti degiklį.

Jei degiklio liepsna atsitiktinai užgeso, pasukite dujų valdymo rankenėlę į padėtį OFF ir bent 1 minutę nemėginkite vėl uždegti degiklio.

PRIEŽIŪRA

1. Viršų ir korpusą valykite sausa šluoste. Jei nešvarumus sunku pašalinti, naudokite muiluotą vandenį, o po to viryklę kruopščiai nusauskite sausa šluoste.

2. Degiklių angas valykite plienine viela. Jei naudojate vandenį, kruopščiai nusauskite.

Padėklus taip pat galima nuimti, kad būtų lengviau valyti. Prieš vėl uždėdami padėklus kruopščiai nusauskite viryklę.

3. Reguliariai tikrinkite, ar dujų žarna nesusidėvėjusi ir ar nepraleidžia dujų. Ją būtina reguliariai keisti. Laikykite žarną atokiau nuo šilumos šaltinių.

4. Šalia dujinės viryklės nelaikykite degių medžiagų.

5. Dujinę viryklę statykite gerai vėdinamoje ir sausoje vietoje.

6. Jei dujų valdymo rankenėlė neveikia, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą arba kvalifikuotą techniką.