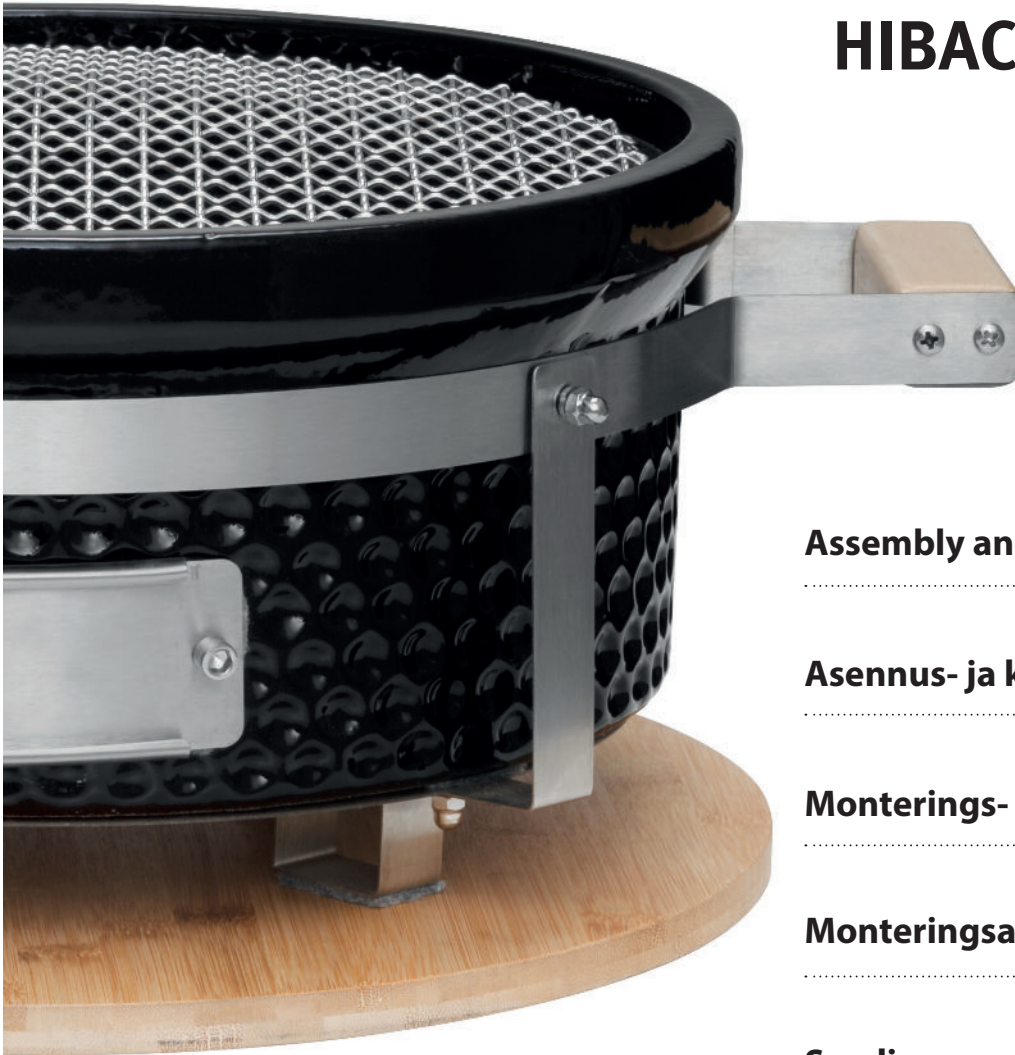




# MUSTANG

## HIBACHI



**Assembly and operating instructions**

EN

**Asennus- ja käyttöohje**

FI

**Monterings- och bruksanvisning**

SV

**Monteringsanvisninger og bruksanvisning**

NO

**Samlings- og betjeningsinstruktioner**

DA

**Paigaldus- ja kasutusjuhend**

ET

**Lietošanas pamācība**

LV

**Naudotojo vadovas**

LT

**Montage- und Bedienungsanleitung**

DE

**Instrukcja montażu i obsługi**

PO

Technical information | Tekniset tiedot | Teknisk information | Spesifikasjoner | Teknische data | Tehniline teave | Tehniskā informācija |  
Techninė informacija | Technische Daten | Informacje techniczne |

|  |   |
|--|---|
| Appliance code<br>Laitteen koodi<br>Produktkod<br>Apparatkode<br>Udstyrskode<br>Seadme kood<br>Ierīces kods<br>Prietaiso kods<br>Produktcode<br>Kod urządzenia | 636170  |
| Dimensions<br>Mitat<br>Mått<br>Dimensjoner<br>Mål<br>Mõõdud<br>Izmēri<br>Matmenys<br>Abmessungen<br>Wymiary  | 46,5 x 38 x 18,5 cm   |
| Info<br>Informasjon<br>Information<br>Tootja<br>Ražotājs<br>Gamintojas<br>Producent  | Tammer Brands Oy<br>Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland /<br>Тампере, Финляндия<br><b>mustang-grill.com</b> |



# MUSTANG

## HIBACHI

- EN **Assembly instructions**
- FI **Kokoamisohjeet**
- SV **Monteringsanvisningarna**
- NO **Monteringsanvisning**
- DA **Samlingsvejledning**
- ET **Koostejuhised**
- LV **Montāžas instrukciju**
- LT **Surinkimo nurodymai**
- DE **Montageanleitung**
- PO **Wskazówki dotyczące montażu**

# General assembly instructions

## Before you begin assembly

Unload the sales package carefully and ensure that all parts are taken out of the package. Take care of the appropriate recycling of the packaging materials before assembling the grill.



**Do not let small children play with the packaging materials.**

Check that all parts required for assembly can be found and that they are in good condition. You can check the parts with the help of the list on page 9. If parts are missing or they are damaged, please contact the seller.

Study the assembly illustrations carefully and proceed with the assembly in the order presented in the instructions. Do not assemble the grill on decking boards since small parts may drop under the boards.

Some plate/steel parts may be sharp; wear work gloves during the assembly.



**Do not use electric or battery-powered screwdrivers for the assembly. It may break the screws or surfaces. Tighten all the screws manually.**

# Yleiset kokoamisohjeet

## Ennen asentamista

Pura myyntipaketti huolella ja varmista että kaikki osat on poistettua paketista. Huolehdi pakkausmateriaalin asianmukaisesta kierrätyksestä ennen grillin kokoamista.



**Älä anna pienten lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.**

Tarkista, että kaikki kokoamiseen tarvittavat osat löytyvät ja ovat kunnossa. Tarkistuksen voit suorittaa osaluettelon avulla sivulta 9. Jos jotain osia puuttuu tai osat ovat vahingoittuneet, ole yhteydessä myyjäliikkeeseen.

Tutustu kokoamiskuviin huolellisesti sekä etene kokoamisessa ohjeiden mukaisessa järjestyksessä. Älä kokoa grilliä terassilaudoituksen päällä, koska pienet osat voivat tippua terassilaudoituksen alle.

Jotkut pelti - / teräsosat voivat olla teräviä, joten käytä kokoamisessa työhanskoja.



**Älä käytä kokoamiseen sähkö- tai akkukäyttöistä ruuvinväännintä. Se saattaa rikkoa ruuvit tai osien pinnat. Kiristä kaikki ruuvit käsin.**

SV

# Allmänna monteringsanvisningar

## Innan montering

Montera försäljningspaketet noggrant och säkerställ att alla delar har tagits ur paketet. Se till att förpackningsmaterialet återvinnas regelrätt innan du monterar grillen.



**Låt inte små barn leka med förpackningsmaterialet.**

Kontrollera att alla delar som behövs för att montera grillen finns och är i gott skick. Kontrollen kan utföras med hjälp av komponentlistan på sidan 9. Om några delar fattas eller delarna är skadade, kontakta försäljarbutik.

Bekanta dig noggrant med monteringsbilder och montera grillen i samma ordning som i monteringsanvisningarna. Montera grillen inte på terrassens träpanel eftersom små komponenter kan trilla mellan plankor.

Vissa plåt- och ståldelar kan vara vassa så att använd arbetshandskar vid monteringen.



**Använd inte el- eller batteridrivna skruvdragare i monteringen. Den kan skada skruvar eller delarnas ytor. Dra åt alla skruvar för hand.**

NO

# Generelle monteringsanvisninger

## Før du starter monteringen

Loss salgspakken forsiktig ut og sørg for at alle deler er tatt ut av pakken. Påse at du gjennomfører riktig resirkulering av emballasjematerialene før du monterer grillen.



**Ikke la små barn leke med emballasjen.**

Kontroller at alle deler som kreves for montering er tilstede og at de er i god stand. Du kan sjekke delene ved hjelp av listen på side 9. Hvis deler mangler eller de er skadet, ta kontakt med selgeren.

Studer monteringsillustrasjonene nøye og fortsett med monteringen i den rekkefølgen som vises i instruksjonene. Ikke monter grillen på terrassebord, siden små deler kan falle ned under plankene.

Noen plate-/ståldeler kan være skarpe; bruk arbeidshansker under montering.



**Ikke bruk elektriske eller batteridrevne skrutrekere til monteringen, da de kan knekke skruene eller skade overflatene. Stram alle skruene manuelt.**

DA

## Generel samlingsvejledning

### Inden du begynder at samle produktet

Tag forsigtigt produktet ud af salgsemballagen, og sørg for at tage alle dele ud. Sørg for korrekt genanvendelse af emballagematerialerne, inden du samler grillen.



**Lad ikke små børn lege med emballagematerialerne.**

Kontrollér, at du har alle dele, du skal bruge til at samle produktet, og at de er i god stand. Du kan kontrollere delene ved hjælp af oversigten på side 9. Kontakt ven-

ligst forhandleren i tilfælde af manglende eller beskadigede dele.

Gennemgå samletegningerne omhyggeligt, og saml produktet i den rækkefølge, der er anført i vejledningen. Undlad at samle grillen på terrassebrædder, idet små dele kan falde ned under brædderne.

Nogle plade-/ståldele kan være skarpe. Bær handsker, når du samler produktet.



**Brug ikke elektriske eller batteridrevne skruetrækkere til at samle produktet, da det kan ødelægge skruerne eller beskadige produktets overflade. Stram alle skruer med håndkraft.**

ET

## Üldine koostejuhend

### Enne kokkupanekut

Lõigake pakend hoolikalt lahti ja veenduge, et olete kõik osad välja võtnud. Hävitage pakend enne grilli kokkupanekut nõuetekohaselt.



**Ärge lubage väikelastel pakkematerjaliga mängida.**

Veenduge, et kõik kokkupanekuks vajalikud osad on olemas ja korras. Kasutage lk 9 osade loendi abi. Kui midagi on puudu või kahjustatud, pöörduge edasimüüja poole.

Tutvuge hoolikalt koostepiltidega ja pange grill ettenähtud järjekorras kokku. Ärge pange grilli kokku terrassilaudade peal, sest väiksed osad võivad laudade vahele kukkuda.

Osa plekk-/terasosi võivad olla teravad, nii et kandke grilli kokkupanekul töökindaid.



**Ärge kasutage kokkupanekul elektri- või akutrelli. See võib rikkuda kruvid või detailide pinnad. Pinguldage kõik kruvid käsitsi.**

LV

# Vispārējās montāžas instrukcijas

## Pirms uzstādīšanas

Uzmanīgi attaisiet iepakojumu un pārlicinieties, ka visas detaļas ir izņemtas no iepakojuma. Pirms grila salikšanas, parūpējieties par iepakojuma materiāla atbilstošu pārstrādi.



**Neļaujiet maziem bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem.**

Pārbaudiet, vai iepakojumā ir visas montāžai nepieciešamās detaļas un vai tās nav bojātas. Pārbaudi var veikt, izmantojot detaļu sarakstu 9 lappusē. Sazinieties ar izplatītāju, ja kādas detaļas trūkst vai tās ir bojātas.

Uzmanīgi iepazīstieties ar montāžas attēliem un turpiniet montāžu norādītajā secībā. Nemontējiet grilu uz terases dēļiem, jo mazas detaļas var nokrist zem terases.

Dažas lokšņu metāla / tērauda detaļas var būt asas, tāpēc montāžas laikā izmantojiet darba cimdus.



**Neizmantojiet elektrisko vai ar akumulatoru darbināmu skrūvgriezi montāžai. Tas var salauzt skrūves vai detaļu virsmas. Pievelciet visas skrūves ar roku.**

LT

# Bendrosios surinkimo instrukcijas

## Prieš surinkimą

Rūpestingai išpakuokite prekę ir patikrinkite, ar iš pakuotės išėmėte visas dalis. Prieš kepsninės surinkimą tinkamai utilizuokite pakuotės medžiagą.



**Neleiskite mažiems vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.**

Patikrinkite, ar yra visos reikiamos dalys ir ar jos tvarkingos. Patikrinimui galite naudoti 9 puslapyje pateiktą dalių sąrašą. Jei trūksta kokių nors dalių arba jos pažeistos, susisiekite su pardavėju.

Atidžiai peržiūrėkite surinkimo schemas ir surinkite kepsninę instrukcijose nurodyta tvarka. Kepsninės nerinkite ant terasos grindų, nes smulkios detalės gali įkristi į plyšį tarp lentų.

Kai kurios skardinės / metalinės dalys gali būti aštrios, tad mūvėkite darbinės pirštines.



**Surinkdami kepsninę nenaudokite elektrinio arba akumulatorinio atsuktuvo. Jis gali sugadinti varžtus arba dalių paviršius. Visus varžtus užsukite ranka.**

# Allgemeine Montageanleitung

## Bevor Sie mit dem Zusammenbauen beginnen

Packen Sie das Paket sorgfältig aus und stellen Sie sicher, dass alle Teile aus der Verpackung entnommen werden. Sorgen Sie für ein ordnungsgemäßes Recycling des Verpackungsmaterials, bevor Sie den Grill zusammenbauen.



**Lassen Sie Kleinkinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.**

Überprüfen Sie, ob alle für den Zusammenbau erforderlichen Teile vorhanden und in einwandfreiem Zustand sind. Sie können die Teile anhand der Liste auf Seite

9 überprüfen. Falls Teile fehlen oder beschädigt sind, wenden Sie sich bitte an den Händler.

Betrachten Sie die Montagezeichnungen genau und bauen Sie den Grill in der Reihenfolge zusammen, die in der Anleitung beschrieben ist. Bauen Sie den Grill nicht auf Bodendielen zusammen, da kleine Teile unter die Dielenbretter fallen können.

Manche Blech-/Stahlteile haben möglicherweise scharfe Kanten. Tragen Sie bei der Montage Arbeitshandschuhe.



**Verwenden Sie für den Zusammenbau keinen Elektro- oder Akkuschrauber. Hierdurch können Schrauben oder Oberflächen beschädigt werden. Ziehen Sie alle Schrauben von Hand fest.**

# Ogólne wskazówki dotyczące montażu

## Przed rozpoczęciem montażu

Ostrożnie otworzyć opakowanie i wyjąć wszystkie części. Przed przystąpieniem do montażu grilla odpowiednio zutylizować materiały opakowaniowe.



**Nie pozwolić małym dzieciom bawić się opakowaniem.**

Sprawdzić, czy wszystkie części wymagane do montażu znajdują się na miejscu i są w dobrym stanie. Do tego celu użyć listy przedstawionej na stronie 9. Jeśli jakiegokolwiek części są uszkodzone lub ich brakuje, skontaktować się ze sprzedawcą.

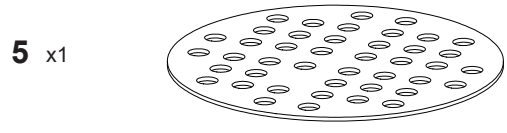
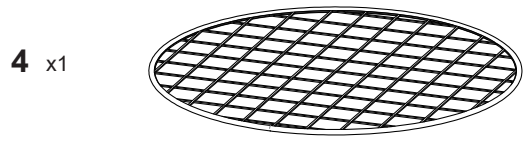
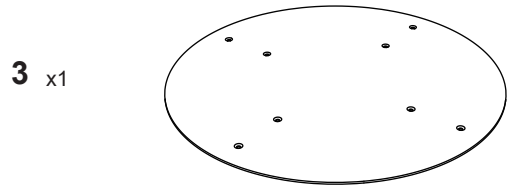
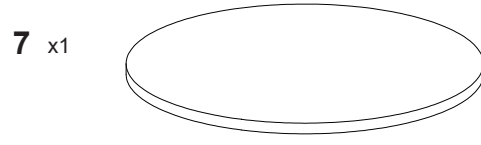
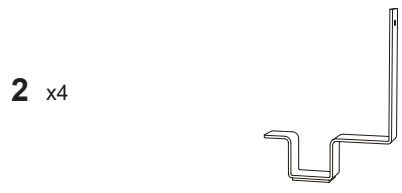
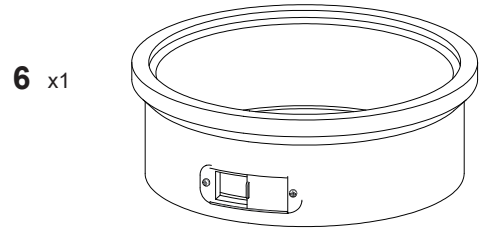
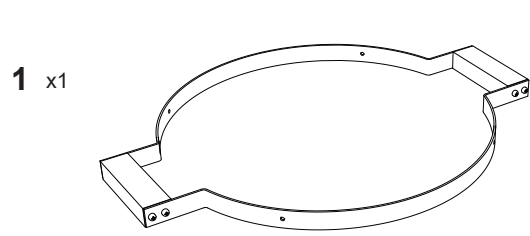
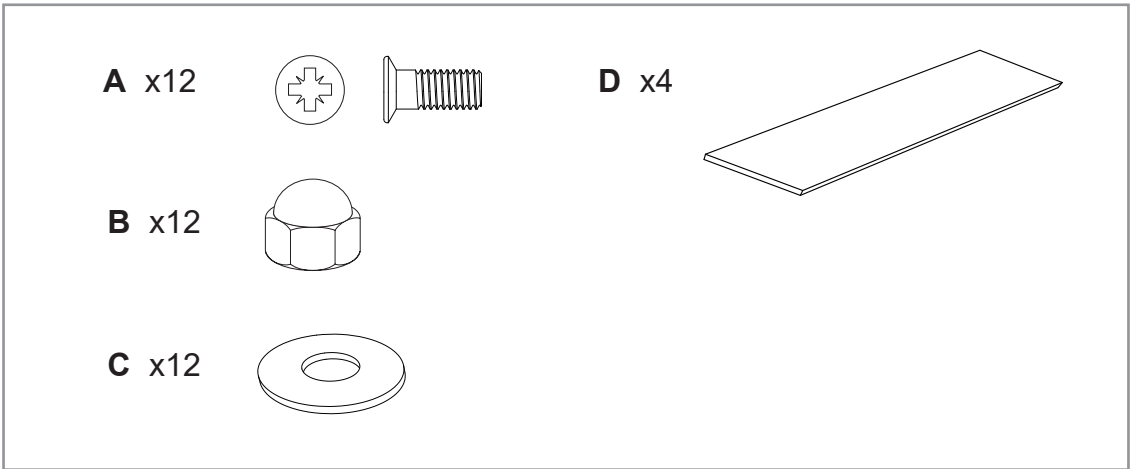
Uważnie zapoznać się z ilustracjami i przeprowadzić montaż w kolejności wskazanej na ilustracjach. Nie montować grilla na podłodze z desek, ponieważ małe części mogą wpaść pomiędzy/pod deski.

Niektóre płyty/części stalowe mogą być ostre; montaż przeprowadzać w rękawicach roboczych.

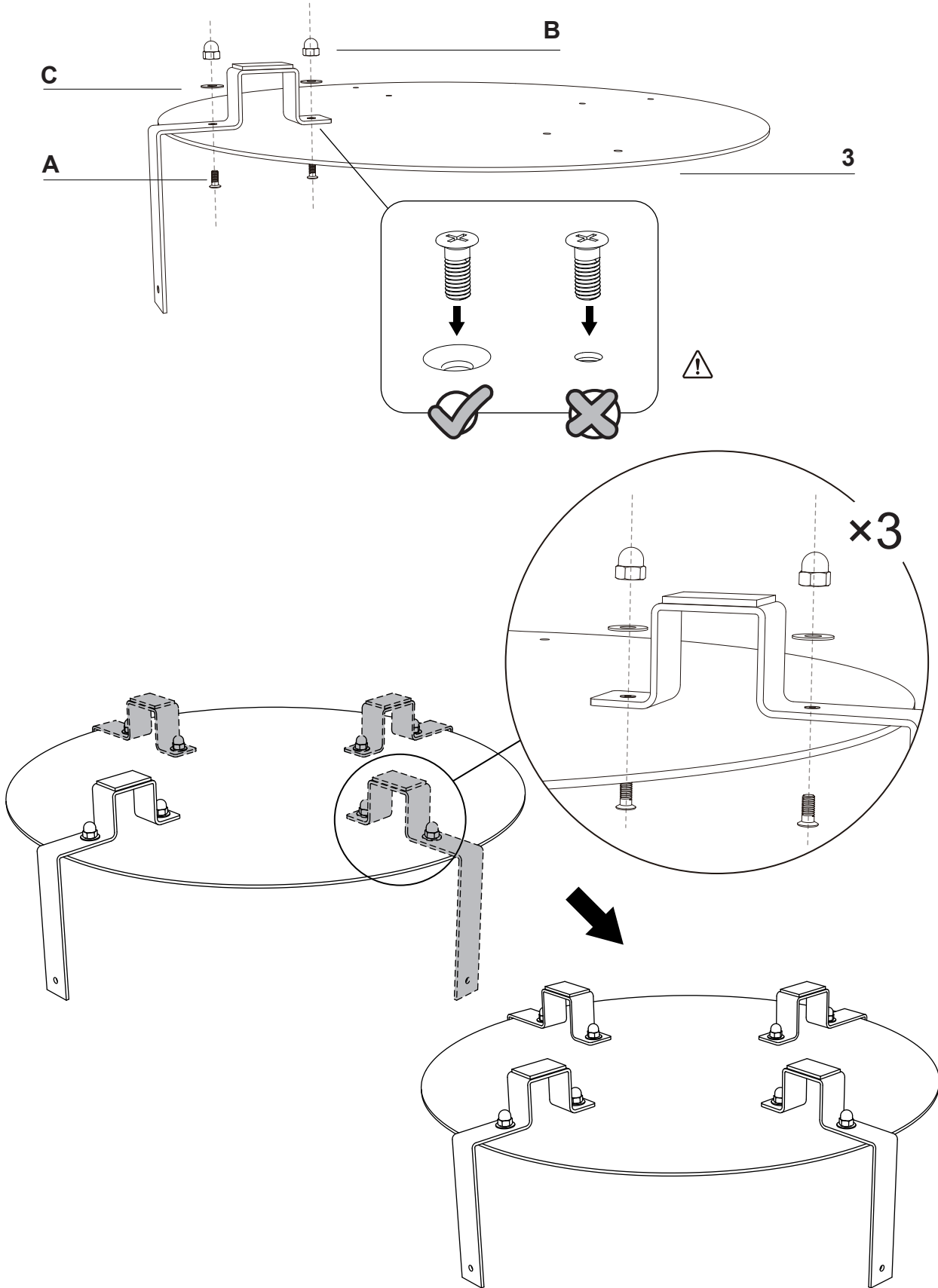
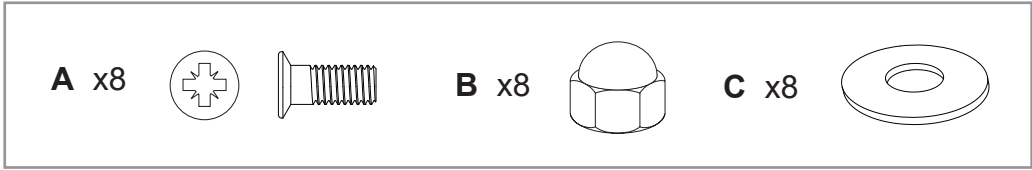


**Podczas montażu nie używać wkrętarek elektrycznych lub akumulatorowych. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia śrub lub powierzchni. Wszystkie śruby dokręcać ręcznie.**

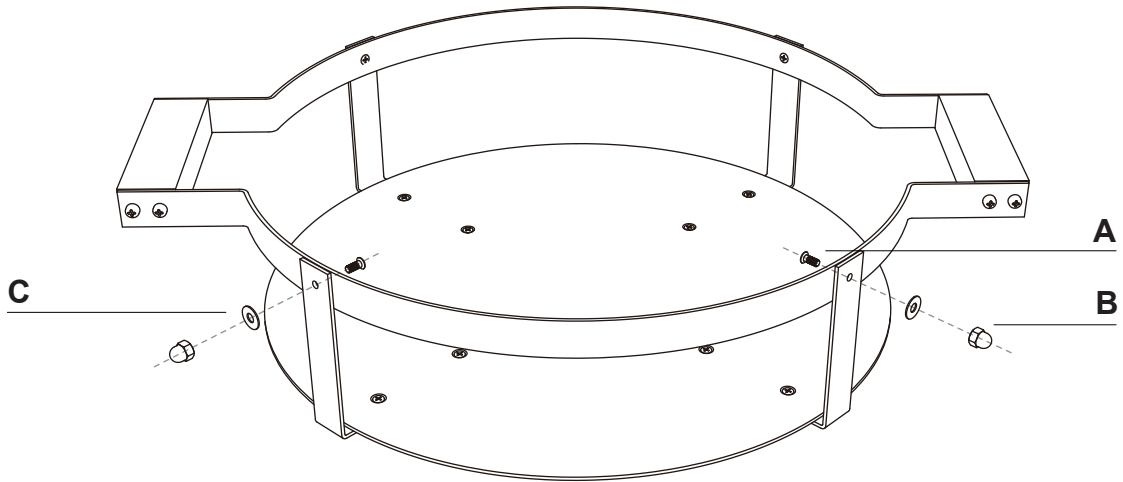
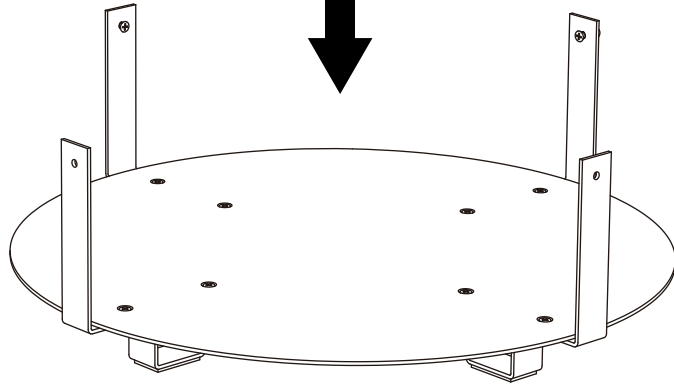
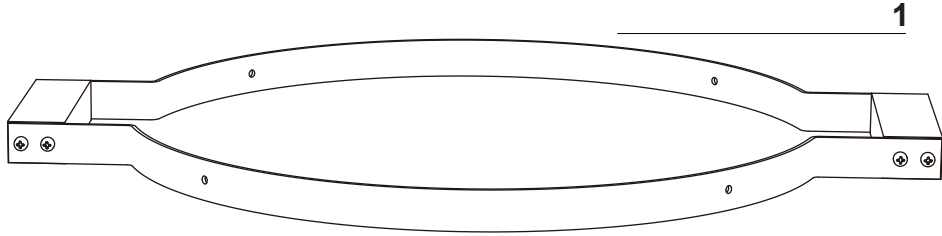
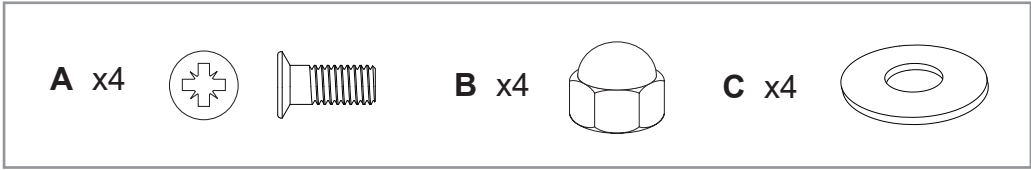




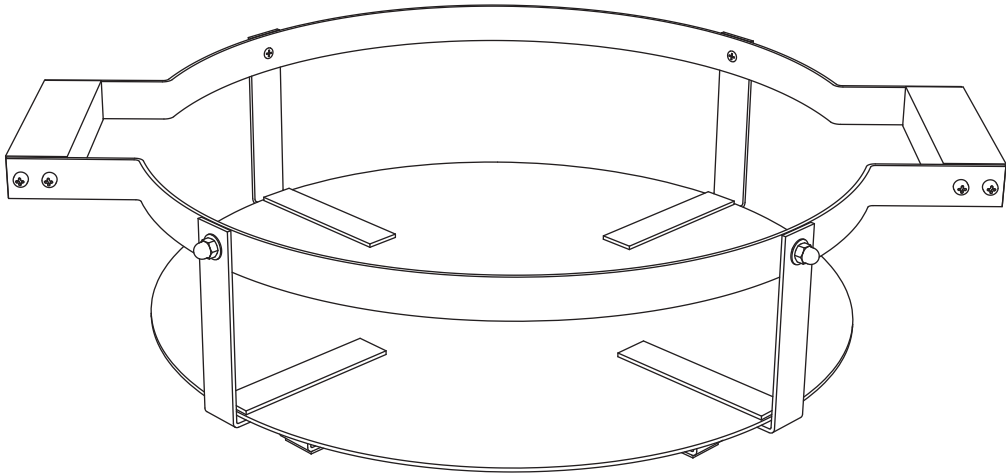
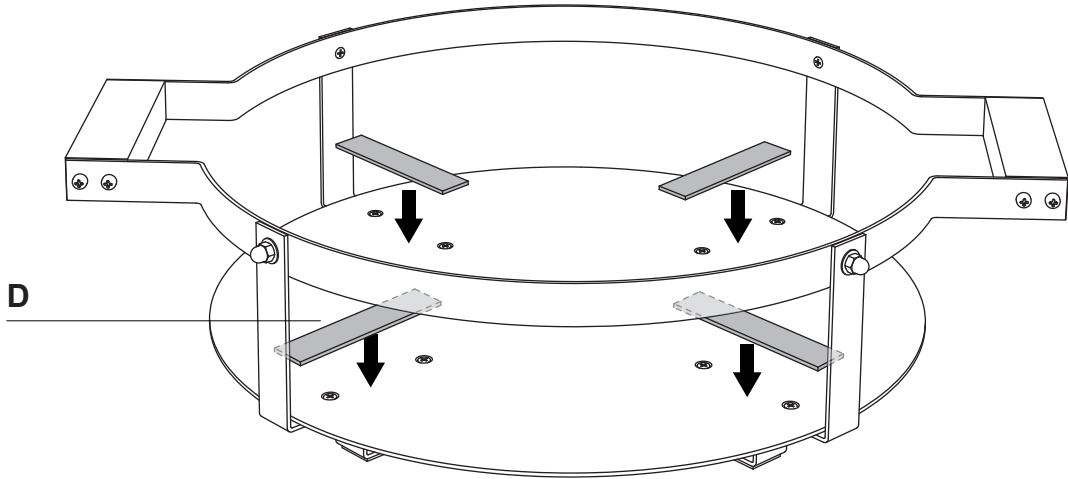
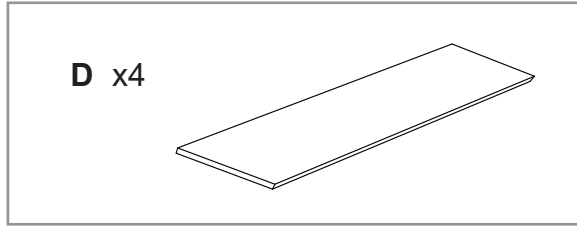
1



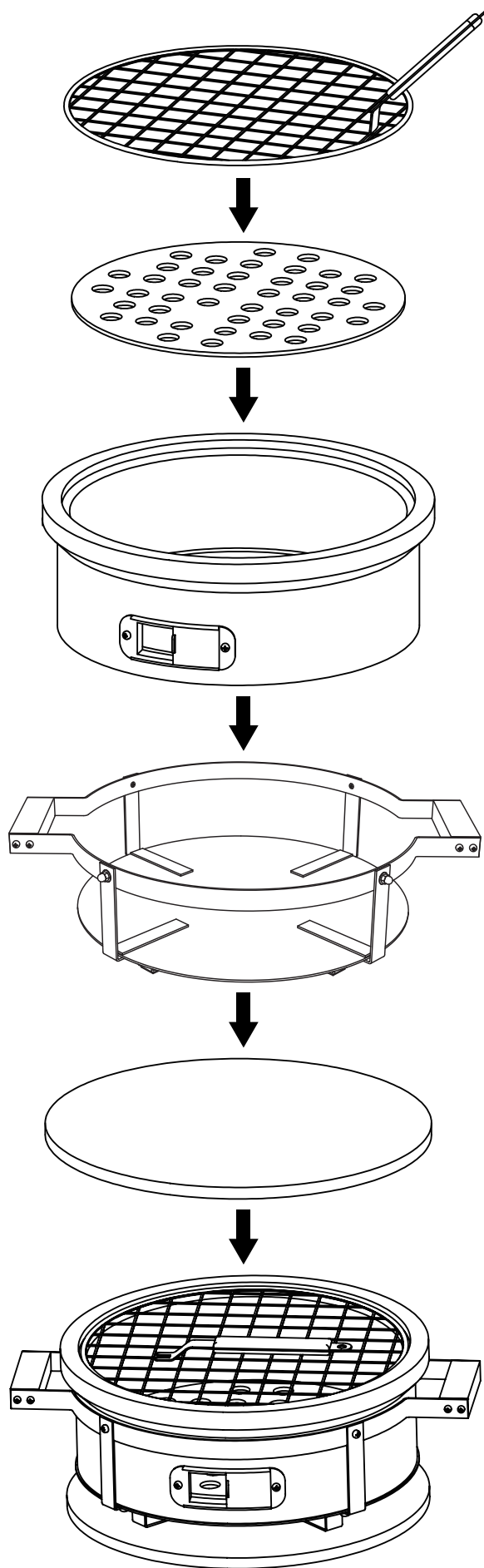
2



3



4





# MUSTANG

EN

**Assembly and operating instructions**

---

# Welcome to the world of Mustang grills

**We are happy that you ended up choosing a Mustang grill. Mustang wants to be your barbecue buddy and ensure the grilling experience of your dreams. Mustang was born out of the desire to enjoy unhurried and relaxed cooking together with family and friends, and this is the idea we also want to share with you.**

The Mustang grills and accessories are carefully designed and finished, and we are proud to represent them. Our long experience and expertise can be seen in all of our products. They include all essential functions and features. We are sure that this grill will bring you joy for a long time, as long as you remember to maintain and clean your grill according to the instructions in this manual.

## **The most extensive barbecue product selection**

Mustang is a brand owned by the Finnish company Tammer Brands Oy. Mustang offers all appliances, supplies, accessories and spare parts needed for grilling, as well as an extensive product selection for smoking food and making pizza. We know the barbecue culture inside and out, so we can ensure that you have access to the most suitable and modern products. Mustang is the only brand you need for a successful barbecue.

## **After sales service:**

Tammer Brands Oy,  
tel. +358 3 252 1111  
Viinikankatu 36,  
FI-33800 Tampere, FINLAND

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

EN



**Read the manual before using the grill and save it for later use.**

**Follow us on social media**



**mustanggrill**

# Table of contents

|   |    |
|---|----|
| <b>Assembly instructions</b> .....                                    | 3  |
| Before you begin assembly .....                                       | 4  |
| <b>Safety instructions and warnings</b> .....                         | 20 |
| Placing the grill .....   | 20 |
| General safety instructions .....                                     | 21 |
| <b>Using the charcoal grill</b> .....                                 | 22 |
| Measures to perform before using the product for the first time ..... | 22 |
| Measures to perform before each use .....                             | 22 |
| Igniting the charcoal grill with a match or long lighter .....        | 22 |
| Igniting the charcoal grill with a chimney starter .....              | 23 |
| Grilling at high temperatures .....                                   | 24 |
| Grilling at low temperatures .....                                    | 24 |
| General information about regulating the temperature .....            | 24 |
| Adding briquettes or barbecue coals during grilling .....             | 25 |
| Charcoal quantity .....   | 25 |
| Turning off your grill .....  | 25 |
| Grease fire .....   | 25 |
| Flame flaring up .....  | 25 |

EN



|  |    |
|--|----|
| <b>Useful tips</b> .....                         | 26 |
| General instructions for grilling .....          | 26 |
| Marinades .....                                  | 26 |
| Preventing food from sticking to the grill ..... | 26 |
| Grilling temperature guide .....                 | 27 |
| <b>Cleaning and storing the grill</b> .....      | 29 |
| Grill grates and griddles .....                  | 29 |
| Inner surfaces of the grill .....                | 29 |
| Ash removal .....                                | 29 |
| Outer surfaces of the grill .....                | 29 |
| Grill steel parts .....                          | 30 |
| Maintenance .....                                | 30 |
| Storage .....                                    | 30 |
| <b>Troubleshooting</b> .....                     | 31 |
| <b>Warranty</b> .....                            | 31 |

EN

## Safety instructions and warnings

When starting to use this charcoal grill, you shall be obligated to carefully read through and pay attention to the warnings and safety instructions in this manual before using the grill. This grill has been manufactured according to standard EN1860-1.

Symbol explanations:  DANGER!  NOTE!

### Placing the grill

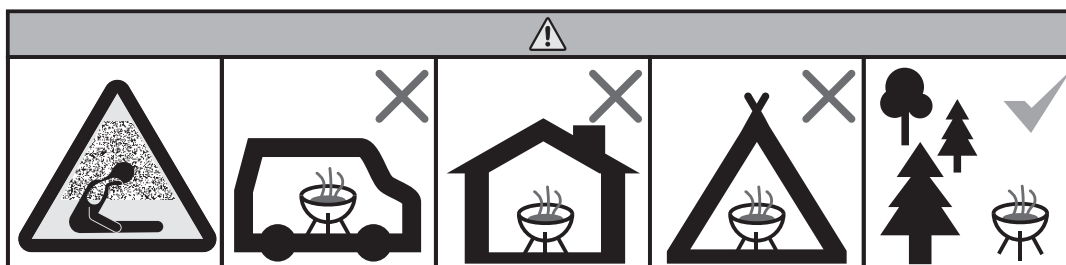
 This grill is intended for outdoor use only. Never use it indoors or in enclosed spaces. Check the things to consider below.

- Only use the grill outdoors.
- Do not use the grill next to a wall, in a garage, camper or trailer or another enclosed space, or indoors.
- Ensure that the grill is placed at least two meters away from flammable materials.
- Do not place the grill under a sunshade or canopy due to a risk of flaring.
- Ensure that a fire blanket/extinguisher and a first aid kit are available near the grill.
- Ensure that the grill is placed on a horizontal and heat-resistant surface, since hot embers may fly or drop out of the grill during normal use.
- Do not place the grill on or near sensitive surfaces, since grease and marinades may spill and splash out of the grill during normal use.
- Do not use the grill as a fireplace.

 Failure to follow these instructions when placing the grill will cause a risk of fire.

 Using the grill indoors or in an enclosed space will cause a risk of carbon monoxide poisoning.

EN



## General safety instructions



**Using the charcoal grill for other than its intended purpose may pose a danger. Structurally modifying the grill, even in the smallest ways, is entirely forbidden. Check the things to consider below.**

- Follow the instructions of assembly carefully and ensure that no parts are left uninstalled during the assembly. If you do not follow the instructions or you have not installed all parts, you may experience problems when using the appliance. The user is responsible for correctly assembling the grill.
- Only use kindling compliant with standard EN1860-3. Do not use spirits, gasoline, alcohol or any similar chemicals to ignite the grill.
- Use caution when adding barbecue fluid on the coals. Do not allow the barbecue fluid to leak through the coals to the ground. The fluid can catch fire under the hot grill.
- Do not add barbecue fluid on burning charcoal or hot embers.
- The grill will heat up during use, so take special care if there are children, seniors or pets close to the grill.
- The grill works best with hardwood coals or briquettes.
- Do not burn firewood in the grill.
- Do not keep flammable materials or liquids in the immediate vicinity of the grill.
- Pay attention to the smoke caused by the grill; do not use the grill near open windows.
- Do not leave the grill unattended while it is in use.
- Wear heatproof mitts when using the grill.
- Do not use water to extinguish the grill: the water may damage the ceramic surfaces. Extinguish the grill by smothering the embers.
- Do not move the grill if it is being used or hot after use.
- Always check the grill before use in case of damage or wear. If necessary, replace any damaged parts.
- Do not use the grill if it is not functioning normally.
- Do not allow children to use the grill.
- Alcohol, prescription medication and intoxicants of all kinds may affect the user's ability to operate the grill in a safe and appropriate manner.

EN

# Using the charcoal grill

## Measures to perform before using the product for the first time

When using the product for the first time, the main purpose is to ensure its functionality and check any loosening of the steel parts caused by thermal expansion.

1. Check that the grill is assembled according to instructions.
2. Use a heat shield (A) under the grill.
3. Ignite the grill according to instructions.
4. Let the charcoal burn out and wait for the grill to cool down completely.
5. Check all screws and tighten them as needed.
6. Your grill is now ready for use.

**i** Do not use the grill if the grill is damaged or it is missing parts.

**i** Do not add too much charcoal into the grill since excess heat may damage it.

## Measures to perform before each use

To operate the grill safely and appropriately, you need to perform a few checks before each use. Carefully go through the checklist below:

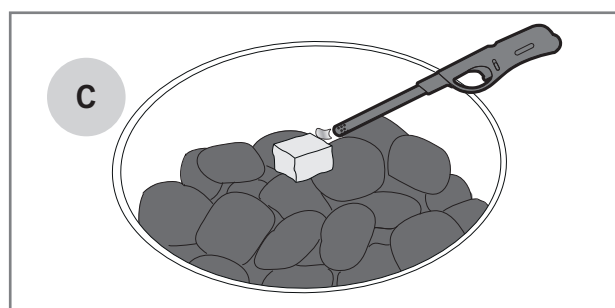
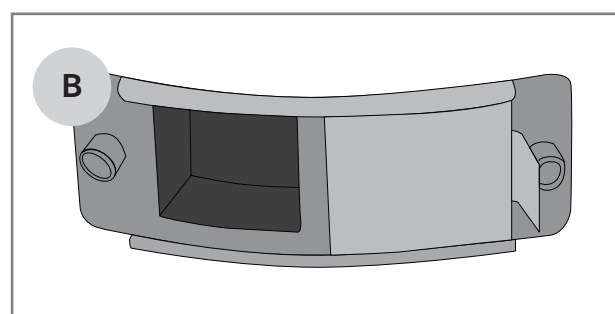
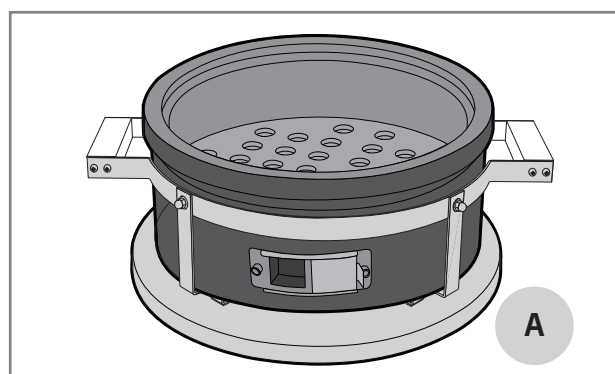
1. Check that the grill is placed according to instructions.
2. Check that there are no flammable materials or liquids in the immediate vicinity of the grill.
3. Remove any leftover ash from the firebox.
4. Use a heat shield (A) under the grill.
5. Clean and grease the grill grate or griddle with cooking oil.
6. Ignite the grill according to instructions.

**!** Do not use the grill if the grill is damaged or it is missing parts.

## Igniting the charcoal grill with a match or long lighter

Only use briquettes or hardwood coals in the charcoal grill. Only use kindling compliant with standard EN1860-3 for igniting the grill.

1. Remove the grill grate.
2. Put about 3 handfuls of barbecue briquettes on the charcoal grill.
3. Add the Mustang igniter to the briquettes.
4. Open the air valve fully (B).
5. Use a long match or a long lighter (C) to light the fuses.
6. When the briquettes or charcoal have turned light grey, the charcoal is ready.
7. Adjust the air valves to the desired position.
8. The grill is now ready for use.



**i** Do not use firewood or other wooden items to fuel the grill. Using the wrong type of fuel may damage the grill. Damage caused by unsuitable fuel is not covered by the warranty.

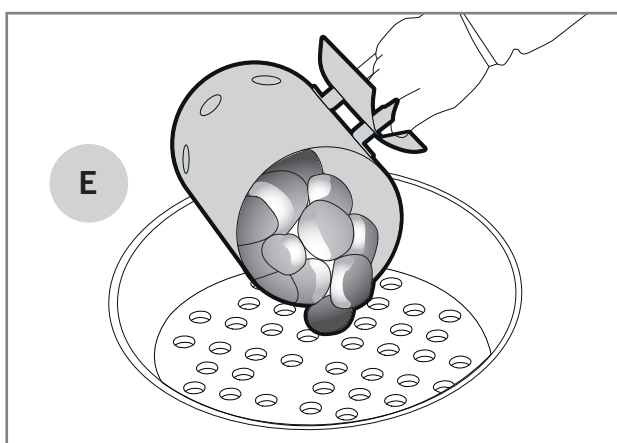
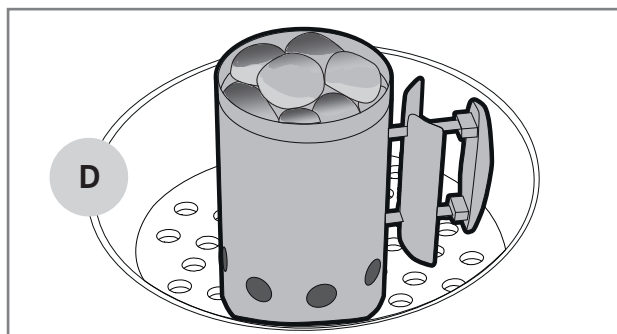
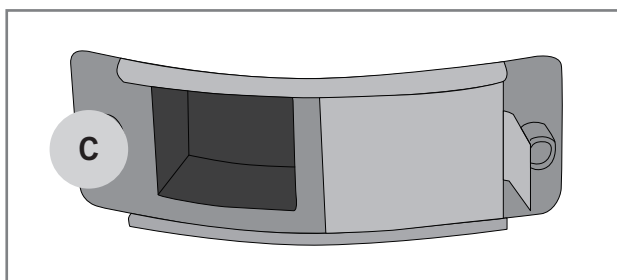
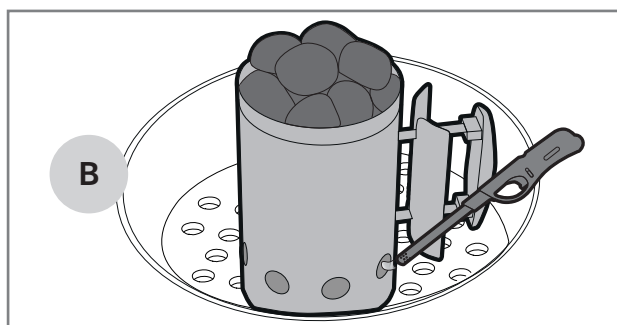
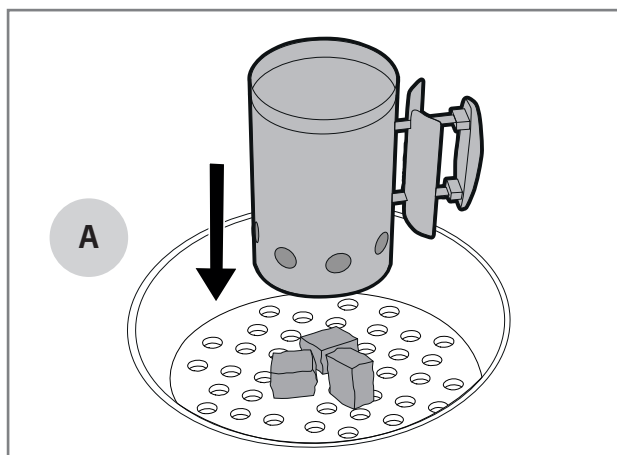
**i** Do not use gasoline, alcohol or any similar chemicals to ignite the grill.

**i** Use caution when adding barbecue fluid on the coals. Do not allow the barbecue fluid to leak through the coals to the ground. The warranty does not cover damage to the grill or its surroundings caused by leaked barbecue fluid.

## Igniting the charcoal grill with a chimney starter

For a quick barbecue, you can ignite the grill with a chimney starter. The Mustang chimney starter is sold separately.

1. Remove the grill grate.
2. Place a few pieces of Mustang lighter on the charcoal grill (A).
3. Place the barrel lighter directly on top of the fuses.
4. Fill the lighter with Mustang briquettes or barbecue charcoal.
5. Use a long match or a lighter (B) to light the fuses from the air holes in the barrel lighter.
6. Open the air valve fully (C).
7. The briquettes/charcoal are ready for use when flames (D) are visible on the barrel lighter.
8. Carefully pour the burning briquettes/charcoal onto the charcoal holder (E). Remember to use barbecue gloves.
9. Adjust the air valves to the desired position.
10. The grill is now ready for use.



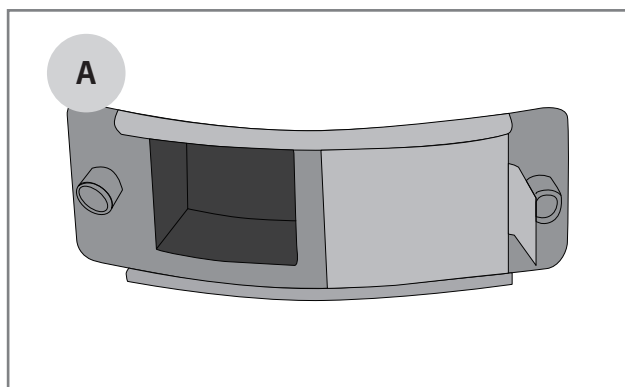
EN

## Grilling at high temperatures

Foods that require quicker cooking are usually grilled at higher temperatures, 220–300°C. This way, the outer surfaces of the foods become crisper while the inner parts stay juicy.

1. Ignite the grill according to instructions.
2. Leave the air valve fully open (A).
3. The grill is now ready for use.

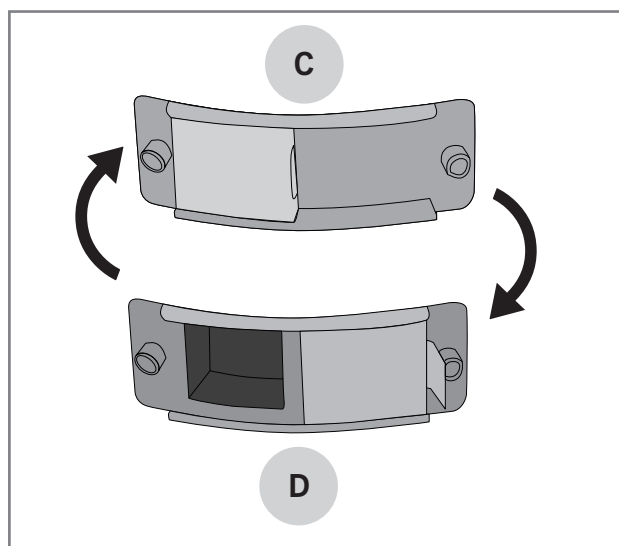
**⚠ The use of briquettes allows you to achieve a higher temperature on the barbecue.**



## General information about regulating the temperature

You can regulate the temperature of the charcoal grill by changing the air flow. The temperature is also affected by the quantity and quality of charcoal. Below is a list of the essentials of heat regulation:

1. When you want to increase the temperature, the grill needs more air (C–D).
2. When you want to lower the temperature, you need to limit the grill's air supply (D–C).



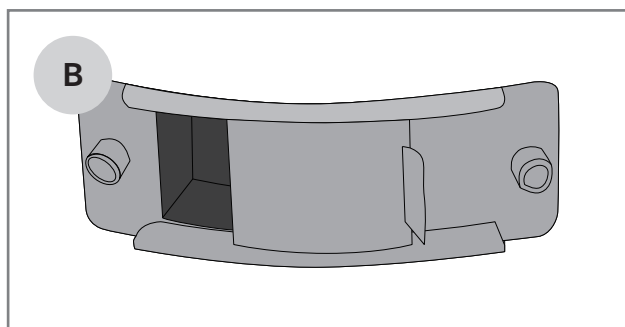
EN

## Grilling at low temperatures

Especially with large pieces of meat, a longer grilling time at a lower temperature is recommended. This way, the meat becomes tender and does not dry up as easily. A low grilling temperature is also suitable for more sensitive ingredients. Instructions for grilling at low temperatures:

1. Ignite the grill according to instructions.
2. When the desired temperature is reached, close the air valve as much as possible (B).
3. The grill is now ready for use.

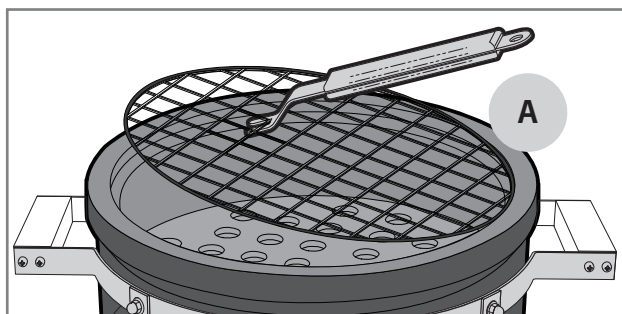
**i Wear heatproof mitts when adjusting the air valves.**



## Adding briquettes or barbecue coals during grilling

When cooking for a long time, it may be necessary to add charcoal or briquettes to the grill. To add charcoal or briquettes during grilling, follow the steps below:

1. Remove the entire grill grate using the tool (A) supplied with the grill.
2. Add charcoal or briquettes using long barbecue pins and barbecue gloves.
3. Place the grill grate in place.



## Charcoal quantity

Choose the quantity of coals according to the food you are grilling and how you want to grill it. If you are grilling the food quickly on a high temperature, you can use the following table:

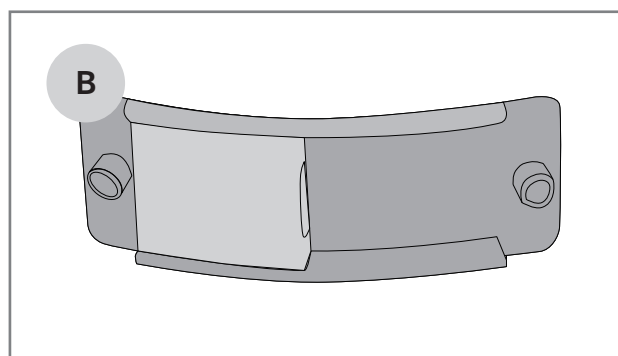
| Grill diameter | Charcoal quantity |
|----------------|-------------------|
| < 47 cm        | 0.3 – 0.5 kg      |
| 47 cm          | 0.6 – 0.8 kg      |
| 57 cm          | 1.0 – 1.2 kg      |

## Turning off your grill

When you have stopped using the grill, extinguish the grill following these steps:

1. Close the air valve completely (B).
2. Wait until the next day, when the embers are sure to have gone out and the grill has cooled down.

**i Do not use water to extinguish charcoal. Throwing water on hot charcoal may damage the grill.**



EN

## Grease fire

Always remove extra grease or marinade from the bottom and walls of the grill, charcoal grate and grill grate.

If excess grease accumulates in the grill, the grease may start burning and cause a grease fire. The fire may damage the grill and the surroundings and be hazardous.

Please pay attention to the fire hazard, particularly when grilling large amounts of high-fat meats, in which case the grease from the meat will gather in the bottom of the grill.

## Flame flaring up

The flame flaring up occasionally is a normal reaction in a charcoal grill. It also adds taste to the food. If the flame flares up often, the grill's inner temperature increases and more grease drops from the food being grilled. In turn, these phenomena increase the risk of grease fires. This is why the flaring should be prevented through measures taken in advance.

1. Remove extra grease from the meat.
2. Aim to grill meat at the correct temperature.
3. Ensure that there is no extra grease or marinade on the bottom of the grill or the grill walls.

# Useful tips

## General instructions for grilling

Grilling is very easy and relaxing once you keep a few rules in mind and make use of these general grilling instructions:

- **Wait until the coals or briquettes have properly lit up.** When they have turned light gray, the embers are ready for cooking.
- **The grill must heat up properly.** The ceramic casing retains heat efficiently, which helps with temperature regulation. Once the grates and griddles are sufficiently hot, food sticks to them less and the foods get a proper grilled surface.
- **Do not grill with dirty supplies.** Old marinades and food scraps easily stick to the grate and the food. Clean the grilling grids after each use. This way, they are ready for the next grilling session.
- **Keep the grilling supplies close at hand.** Controlling the proper grilling times and temperatures is easier when you have all the supplies, seasonings, marinades and dishes you need close to the grill.
- **Flip the meats as little as possible;** once is sufficient. When the food is allowed to cook slowly on the grate/griddle, it gets a nicely seared surface.
- **Use a thermometer!** If you grill the food for too long, the food will become dry and lose its flavor. You can achieve the best results if you also get a meat thermometer.
- **Let the meat settle for 10–20 minutes** before cutting/serving it. While the meat settles, its temperature becomes more even and the juices do not flow out excessively when cutting the meat.

## Marinades

The use of marinades is very common in grilling. Their purpose is to season the grilled food to taste. However, marinades also cause the food to stick to the grates. Similarly, oily marinades may spill on the firebox and cause the flame to flare up, or even cause grease fires. With these few tips, you can reduce the problems caused by marinades:

1. Try to wipe extra marinade off the food before putting them on the grill.
2. If you add marinade during the grilling, always use a cooking brush. Do not pour the marinade on the food straight from a bottle.
3. Opt for dry rubs during grilling.

**i** Do not use leftover marinade from preparing raw meat to season cooked food. In this case, the bacteria from the raw meat will transfer to the cooked food.

## Preventing food from sticking to the grill

Food sticking to the grate or griddle is a common phenomenon for all barbecue cooks. Here are a few tips to avoid excessive sticking:

1. Pre-heat the grill so that it is sufficiently hot.
2. Clean the grates and griddles before putting food on the grill.
3. Spread oil on the grilling surface and the food before putting it on the grill.
4. Try this: Cut an onion in half and rub the grill grate with the onion before you start grilling. The food will not stick to the grate.
5. Do not flip the food on the grill too quickly; let the surface be grilled properly.



## Grilling temperature guide

Below is a list of the indicative grilling times and temperatures for the most common ingredients. Elements such as wind, rain, outdoor temperature and the cleanliness of the grill may affect the time required.



### Beef

| Ingredient                 | Thickness / weight | Grilling method                            | Grilling time                     |
|----------------------------|--------------------|--|-----------------------------------|
| Tenderloin / sirloin steak | ca. 2 cm           | Direct high heat                           | 2.5 – 3.5 min per side            |
| Tenderloin / sirloin steak | ca. 5 cm           | Direct high heat<br>Indirect medium heat   | 2.5 min per side<br>8 – 10 min    |
| Whole tenderloin           | ca. 1.5 kg         | Direct high heat<br>Indirect medium heat   | 3 min per side<br>20 – 30 min     |
| Roast                      | ca. 1.5 kg         | Direct medium heat<br>Indirect medium heat | 3 – 4 min per side<br>30 – 40 min |
| Hamburger patty            | ca. 2 cm           | Direct high heat                           | 2 – 3 min per side                |
| Inner temperature          |                    |  |                                   |
| Rare – almost rare         |                    | 47 – 51 °C                                 |                                   |
| Medium                     |                    | 52 – 58 °C                                 |                                   |
| Almost done – well done    |                    | 59 – 66 °C                                 |                                   |

EN



### Pork

| Ingredient                   | Thickness/weight | Grilling method                            | Grilling time                       |
|------------------------------|------------------|--|-------------------------------------|
| Filet steak, chop            | ca. 2 cm         | Direct high heat                           | 2 – 2.5 min per side                |
| Tenderloin                   | ca. 600 g        | Direct high heat<br>Indirect medium heat   | 3 min per side<br>20 – 30 min       |
| Ribs                         | ca. 1.5 kg       | Indirect medium heat<br>Direct high heat   | 60 – 90 min<br>4 min per side       |
| Loin                         | ca. 3 cm         | Direct medium heat<br>Indirect medium heat | 2.5 – 3 min per side<br>15 – 20 min |
| Raw sausage                  | ca. 400 g        | Direct low heat                            | 2 – 3 min per side                  |
| Inner temperature            |                  |  |                                     |
| Well-done filet              |                  | 65 – 70 °C                                 |                                     |
| Well-done, other ingredients |                  | 65 – 70 °C                                 |                                     |



## Chicken and turkey

| Ingredient        | Thickness/weight | Grilling method                            | Grilling time             |
|-------------------|------------------|--|---------------------------|
| Breast filet      | ca. 200 g        | Direct medium heat                         | 5 – 6 min per side        |
| Leg               | ca. 120 g        | Direct medium heat                         | 5 – 6 min per side        |
| Wingsit           | ca. 500 g        | Direct medium heat<br>Indirect medium heat | 6 – 10 min<br>30 – 40 min |
| Whole chicken     | ca. 900 g        | Indirect medium heat                       | 60 – 75 min               |
| Inner temperature |                  |  |                           |
| Well-done         |                  | 75 °C                                      |                           |



## Fish

| Ingredient        | Thickness/weight | Grilling method      | Grilling time      |
|-------------------|------------------|----------------------|--------------------|
| Thin filet        | ca. 200 g        | Direct medium heat   | 2 – 3 min per side |
| Thick filet       | ca. 120 g        | Direct medium heat   | 5 – 6 min per side |
| Whole fish        | ca. 500 g        | Indirect medium heat | 20 – 30 min        |
| Inner temperature |                  |                      |                    |
| Rosé              |                  | 45 – 50 °C           |                    |
| Well-done         |                  | 55 – 60 °C           |                    |



## Vegetables

| Ingredient      | Thickness/weight | Grilling method                            | Grilling time            |
|-----------------|------------------|--|--------------------------|
| Cooked corn     |                  | Direct medium heat                         | 6 min                    |
| Tomato          |                  | Direct medium heat                         | 6 min per side           |
| Asparagus       |                  | Direct medium heat                         | 3 – 5 min                |
| Sliced potato   |                  | Direct medium heat<br>Indirect medium heat | 5 – 8 min<br>10 – 15 min |
| Uncooked potato |                  | Indirect medium heat                       | 45 – 60 min              |

EN

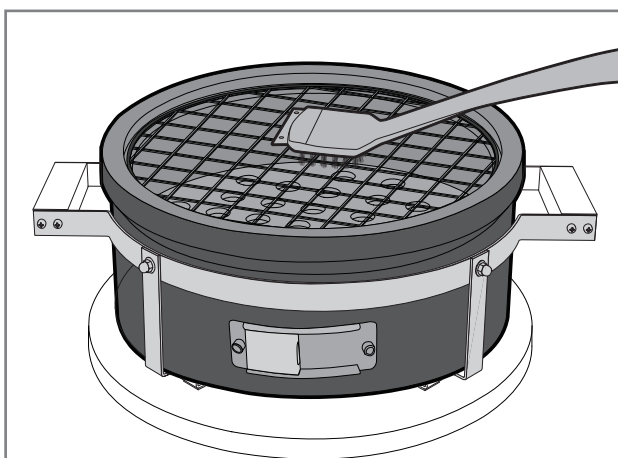
# Cleaning and storing the grill

You can extend the service life of your grill significantly if you clean and maintain it regularly. If the grill does not heat up sufficiently or food sticks excessively to the grates, the grill has not been cleaned or maintained as instructed.

## Grill grates and griddles

Always clean the grates and griddles immediately after use when the grill is still warm. Use a brush or scraper designed for cleaning grills.

You can also wash grates and griddles with mild soap and warm water. Remember to dry and grease the grill grates and griddles thoroughly after washing them.



**i** Do not use a steel brush intended for welding to clean the grill. The warranty does not cover damage caused by such a steel brush.

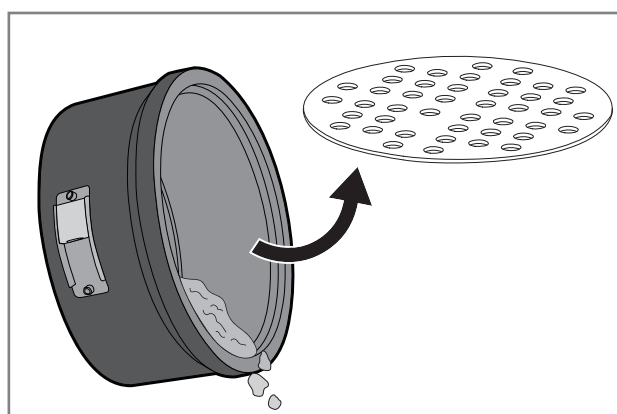
## Inner surfaces of the grill

Ceramic grills are self-cleaning. In other words, the grill is cleaned by heating the grill up to a sufficiently hot temperature. This way, excess grease, marinade and food scraps are burned out of the inner surfaces and the deflector.

**i** Do not use water or cleaning agents to clean the inner parts. The porous ceramic material may absorb the liquid, which may cause it to crack.

## Ash removal

When the embers are safely extinguished and the grill is cool, first remove the charcoal grill and then pour the ashes off the grill.

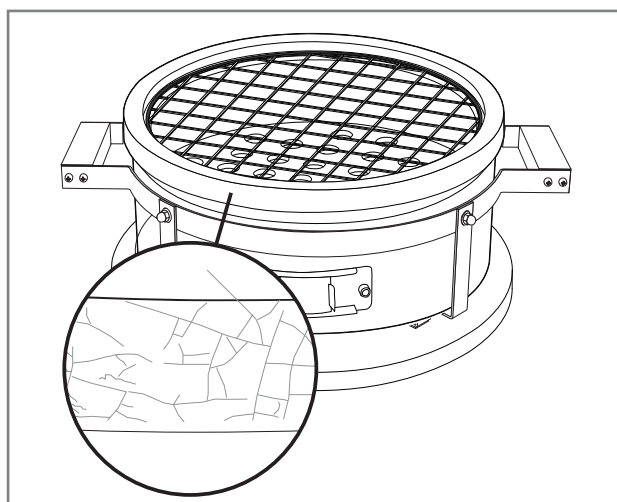


EN

## Outer surfaces of the grill

You can clean the grill's outer surfaces by wiping them with a damp cloth and mild soap when the grill has cooled down.

Heat expansion may cause hairline cracks on the outer surfaces. Hairline cracks do not affect the quality or operation of the product, and they are not considered manufacturing or material defects.



## Grill steel parts

The steel parts of the grill also need to be cleaned regularly. The following general guidelines can be used for these parts:

1. Clean the steel parts of the grill with Mustang grill cleaning fluid or mild dishwashing liquid and a cloth.
2. Do not forget to dry the cleaned parts carefully.
3. Do not use detergents for cleaning the surfaces with warning labels, as they may remove the text or other labels.
4. Clean all of the grill's outer surfaces at least three times a year so that stains do not stick to the surfaces.
5. Always test the suitability of a new detergent on an unnoticeable spot.

**i** Chloride and salt may cause the grill to rust. If the grill is being used in the immediate vicinity of seawater or a pool, the grill must be cleaned weekly.

EN

## Maintenance

We recommend that you treat the steel parts with a steel maintenance oil 2–3 times a year. You can find these oils in a store. This way, you can prevent stains and rust spots from appearing on the steel surfaces.

Verify the oil's suitability before use: first test it on a less visible spot.

Check the tension of the screws regularly. High temperature fluctuations in the grill can cause the screws to loosen.

**i** Do not use an electric screwdriver to tighten the screws, as this may damage the screws or other steel parts. Damage due to the excessive tightening of the screws is not covered by the warranty.

## Storage

We recommend storing your barbecue indoors, such as in a garage or other sheltered place.

When storing the barbecue outdoors, remember to cover the barbecue with a protective cover (optional). Do not leave the barbecue in the rain.

Make sure that the grill is completely cooled, and the embers are extinguished before covering the grill with a cover or storing it.

For longer winter storage, we recommend storing your barbecue in a garage or under a canopy.

Always clean the barbecue according to the instructions after prolonged storage before use.

**i** Do not store the grill in a place where snow falling from the roof can hit it. The warranty does not cover damage caused by snow and ice.

# Troubleshooting

Malfunctions may occur in all grills. These malfunctions are usually easy to fix. If you cannot find a solution for your problem in the table below, please contact the seller.

| Problem                                  | Possible cause                               | Solution   |
|--|--|--|
| The air valves are not working properly. | The valves are stuck due to dirt and grease. | Loosen the screws of the valves and clean the valves.  |
| The grill does not light up.             | The air valves are closed.                   | Open the air valves.   |
|  | The lower valve's holes are blocked.         | Remove excess ash from the bottom of the grill.  |
| The grill is not heating sufficiently.   | The fire is not getting enough oxygen.       | Open the lower air valve fully.  |
|  | The lower valve's holes are blocked.         | Remove excess ash from the bottom of the grill.  |
|  | There is not enough charcoal.                | Add charcoal and open the lower air valve.   |
| The grill overheats.                     | The grill is getting too much oxygen.        | Close the air valves and wait for the embers to die out. When the temperature has lowered, open the air valves slightly. If necessary, ignite the grill again. |

EN

# Warranty

This Mustang grill comes with a 10-year manufacturing and material warranty. Please check our website for the latest warranty terms

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

To take care of any warranty matters, you will need a purchase receipt that indicates the place and date of purchase.



FI

**Asennus- ja käyttöohje**

---

# Tervetuloa mukaan Mustangin grillausmaailmaan

Olemme onnellisia, että valintasi osui Mustang-grilliin. Mustang haluaa toimia grillauska-verinasi ja varmistaa unelmiesi grillauselämyksen. Mustang on syntynyt halusta nauttia kiireettömästä, rennosta ruuanlaitosta yhdessä perheen tai ystävien kanssa ja tämän saman ajatuksen haluamme tarjota myös sinulle.

Mustang-grillit ja -tarvikkeet on huolellisesti suunniteltu ja viimeistelty, joten pystymme seisomaan ylpeänä niiden takana. Pitkä kokemuksemme ja ammattitaitomme näkyvät jokaisessa tuotteessamme ja niistä löytyvät kaikki oleelliset toiminnallisuudet ja ominaisuudet. Olemme varmoja, että tästä grillistä on sinulle iloa pitkäksi aikaa, kunhan vain muistat huoltaa ja puhdistaa grillisi tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.

## Kaikkein laajin grillausvalikoima

Mustang on suomalaisen Tammer Brands Oy:n omistama tuotemerkki. Mustang tarjoaa kaikki grillaamiseen tarvittavat laitteet, välineet, tarvikkeet ja varaosat sekä laajan valikoiman tuotteita savustukseen ja pizanzaistoon. Tunnetun grillauskulttuurin täydellisesti, joten voimme varmistaa, että saatavillasi on juuri oikeat ja nykyaikaisimmat tuotteet. Mustang on siis ainoa merkki minkä tarvitset onnistuneeseen grillaukseen.

## Asiakaspalvelu

Tammer Brands Oy,  
puh. +358 3 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Finland

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

FI



Lue käyttöohjeet läpi ennen grillin käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

Seuraa meitä somessa



**mustanggrill**

# Sisällysluettelo

|   |    |
|---|----|
| <b>Kokoamisohjeet</b> .....   | 3  |
| Ennen asentamista .....   | 4  |
| <b>Turvallisuusohjeet ja varoitukset</b> .....                        | 40 |
| Grillin sijoittaminen .....   | 40 |
| Yleiset turvallisuusohjeet .....                                      | 41 |
| <b>Hiiligrillin käyttäminen</b> .....                                 | 42 |
| Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa .....                     | 42 |
| Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa .....                        | 42 |
| Hiiligrillin sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä ..... | 42 |
| Hiiligrillin sytyttäminen sytytyspiipun avulla .....                  | 43 |
| Grillaaminen korkealla lämpötilalla .....                             | 44 |
| Grillaaminen matalalla lämpötilalla .....                             | 44 |
| Lämpötilan säätö yleisesti .....                                      | 44 |
| Brikettien tai grillihiilien lisääminen grillaamisen aikana .....     | 45 |
| Grillihiilien määrä .....   | 45 |
| Grillin sammuttaminen .....   | 45 |
| Rasvapalo .....   | 45 |
| Liekin leimahtelu .....   | 45 |

FI



|   |    |
|---|----|
| <b>Hyödyllisiä ohjeita</b> .....              | 46 |
| Yleisiä grillausohjeita .....                 | 46 |
| Marinadit .....                               | 46 |
| Ruoan tarttumisen välttäminen .....           | 46 |
| Grillausopas lämpötiloihin .....              | 47 |
| <b>Grillin puhdistus ja varastointi</b> ..... | 49 |
| Grillausritilät ja -parilat .....             | 49 |
| Grillin sisäpinnat .....                      | 49 |
| Tuhkan poistaminen .....                      | 49 |
| Grillin ulkopinnat .....                      | 49 |
| Grillin teräsovat .....                       | 50 |
| Huolto .....                                  | 50 |
| Säilytys .....                                | 50 |
| <b>Vianmääritys</b> .....                     | 51 |
| <b>Takuu</b> .....                            | 51 |

# Turvallisuusohjeet ja varoitukset

Käyttäessäsi tätä hiiligrilliiä, olet velvoitettu lukemaan huolellisesti ja kiinnittämään huomiota tässä käyttöoppaassa oleviin varoituksiin ja turvallisuusohjeisiin ennen grillin käyttämistä. Tämä grilli on valmistettu standardin EN1860-1 mukaisesti.

Merkkien selitykset:  VAARA!  HUOM!

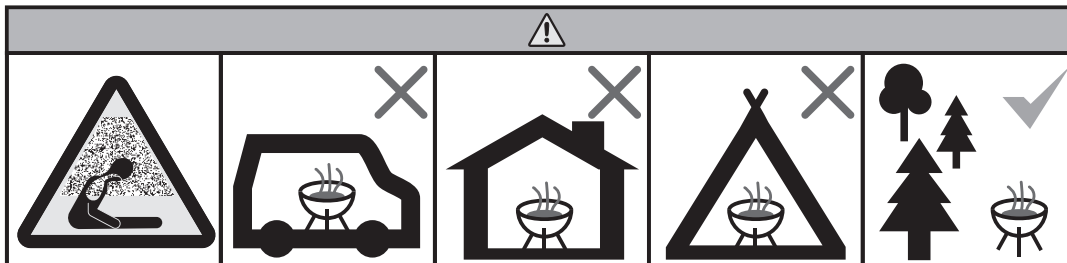
## Grillin sijoittaminen

 Tämä grilli on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön, eikä sitä saa koskaan käyttää sisätiloissa tai suljetussa tilassa. Katso alta huomioitavat kohdat

- Käytä grilliä vain ulkona.
- Älä käytä grilliä seinän vieressä, autotallissa, asuntoautossa tai -vaunussa, muussa suljetussa tilassa tai sisällä.
- Varmista että grilli on sijoitettu vähintään kahden metrin päähän syttyvistä materiaaleista.
- Grilliä ei saa sijoittaa markiisiin tai aurinkovarjon alle leimahdusriskin takia.
- Varmista, että grillin läheisyydestä löytyy sammutinpeite / käsisammutin sekä ensiapupakkaus.
- Varmista että grilli on sijoitettu vaakasuoralle ja lämpöä kestäväälle alustalle, koska grillistä voi normaalikäytössä lentää tai tipahtaa kuumia kekäleitä.
- Grilliä ei saa sijoittaa arkojen pintojen päälle tai läheisyyteen, koska grillistä voi normaalikäytössä roiskua ja valua rasvaa sekä marinadeja.
- Älä käytä grilliä tulisijana.

 Ohjeiden vastaisesta sijoittamisesta aiheutuu tulipalovaara.

 Sisätiloissa ja suljetussa tiloissa grillin käyttäminen aiheuttaa häikämyrkytyksen vaaran.



## Yleiset turvallisuusohjeet



**Hiiligrillin käyttäminen muuhun kuin suunniteltuun tarkoitukseen voi aiheuttaa vaaraa ja grillin pienikin rakenteellinen muuttaminen on kaikilta osin kielletty. Katso alta huomioitavat kohdat.**

- Seuraa kokoamisohjeita tarkasti ja huomioi, että kasaamisessa ei saa jättää osia kiinnittämättä. Jos ohjeita ei noudateta tai osia on jäänyt kiinnittämättä, voi ilmetä ongelmia käytössä. Grillin asianmukainen kokoaminen on käyttäjän vastuulla.
- Käytä vain standardin EN1860-3 mukaisia sytykkeitä. Älä käytä sytyttämiseen spriitä, bensiiniä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.
- Ole varovainen kun laitat sytytysnestettä hiilien päälle. Sytytysnestettä ei saa päästää valumaan hiilien läpi maahan. Maassa oleva neste voi sytyä palamaan kuumen grillin alla.
- Älä lisää sytytysnestettä palaviin hiiliin tai kuumaan hiillokseen.
- Grilli kuumenee käytön aikana, joten ole erityisen tarkkaavainen, jos ympärillä on lapsia, vanhuksia tai lemmikkejä.
- Grilli toimii parhaiten lehtipuu grillihiilillä tai grillibriketeillä.
- Grillissä ei saa polttaa puuhalkoja.
- Grillin välittömässä läheisyydessä ei saa olla helposti syttyvää materiaalia tai nesteitä.
- Huomioi grillin käyttämisestä syntyvä savu, älä käytä grilliä avoimien ikkunoiden läheisyydessä.
- Grilliä ei saa jättää vartioimatta käytön aikana.
- Muista käyttää kuumaa kestäviä grillihanskoja käyttäessäsi grilliä.
- Älä käytä vettä sammuttaessasi grilliä.. Sammuta grilli tukahduttamalla hiillos.
- Älä siirrä grilliä, jos grilli on käytössä tai vielä kuuma käytön jäljiltä.
- Tarkista grilli aina ennen käyttöä vaurioiden ja kulumisen varalta ja vaihda tarvittaessa vaurioitunut osa uuteen.
- Älä käytä grilliä, jos se ei toimi normaalisti.
- Älä anna lasten käyttää grilliä.
- Alkoholi, reseptilääkkeet ja kaikenlaiset päihteet voivat vaikuttaa käyttäjän kykyyn käyttää grilliä turvallisesti ja asianmukaisesti.

# Hiiligrillin käyttäminen

## Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ensimmäisen käytön tarkoitus on varmistaa grillin toimivuus, sekä tarkistaa teräsosien mahdollisesta lämpölaajenemisesta johtuvat löystymiset.

1. Varmista, että grilli on kasattu asennusohjeen mukaisesti.
2. Käytä grillin alla lämpösuojaa (A).
3. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
4. Anna hiilien palaa loppuun ja odota, että grilli on täysin jäähtynyt.
5. Tarkista kaikki ruuvit ja kiristä tarvittaessa.
6. Grillisi on nyt käyttövalmis.

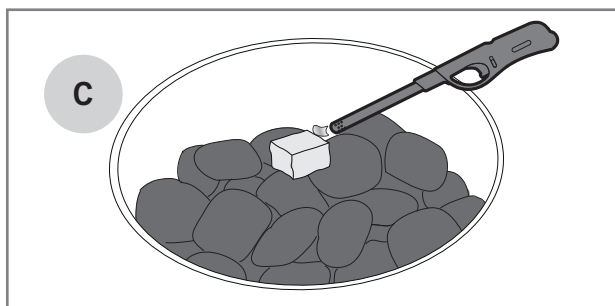
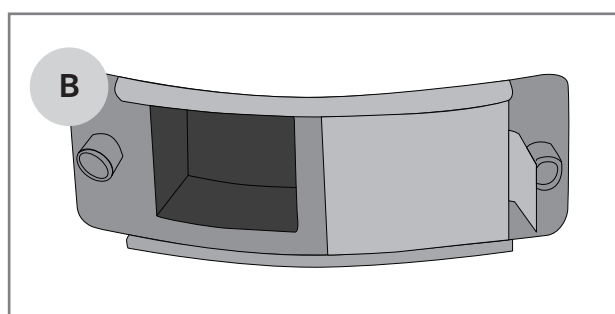
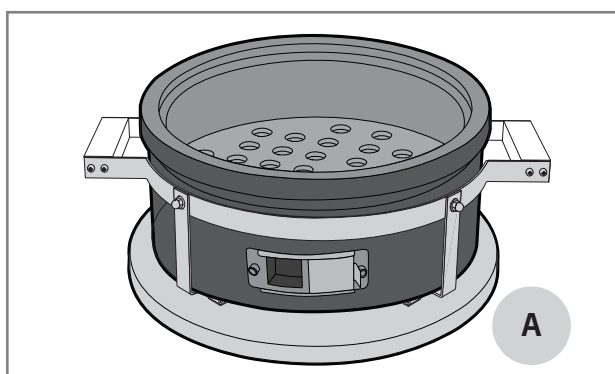
**i** Älä käytä grilliä, jos grilli on vahingoittunut tai grillistä puuttuu osia.

**i** Älä laita grillihiiliä liikaa, koska liiallinen kuumuus voi vaurioittaa grilliä.

## Hiiligrillin sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä

Hiiligrillissä saa käyttää vain brikettejä tai lehtipuuhiiliä. Sytyttämiseen saa käyttää vain standardin EN1860-3 mukaisia sytykkeitä.

1. Poista grilliritilä.
2. Laita hiiliritilän päälle n. 3 kourallista grillibrikettejä.
3. Lisää brikettien sekaan Mustang sytytyspala.
4. Avaa ilmaventtiili täysin auki (B).
5. Sytytä sytytyspalat pitkällä tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä (C).
6. Kun briketit tai hiillos ovat muuttuneet vaaleanharmaiksi, hiillos on valmis.
7. Säädä ilmaventtiilit haluttuun kohtaan.
8. Grilli on käyttövalmis.



FI

## Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa

Grillin turvallinen ja asianmukainen käyttö edellyttää muutamaa tarkistusta ennen jokaista käyttökertaa. Käytä alta löytyvä tarkistuslista huolellisesti läpi:

1. Tarkista, että grilli on sijoitettu käyttöohjeen mukaisesti.
2. Tarkista, että grillin välittömässä läheisyydessä ei ole helposti syttyviä materiaaleja tai nesteitä.
3. Poista edellisen grillauskerralta mahdollisesti jäljelle jääneet tuhkat tulipesästä.
4. Käytä grillin alla lämpösuojaa (A).
5. Puhdista ja öljyä grilliritilä / -parila ruokaöljyllä.
6. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.

**!** Älä käytä grilliä, jos grilli on vahingoittunut tai grillistä puuttuu osia.

**i** Älä käytä grillin polttoaineena halkoja tai muuta puutavaraa. Väärän polttoaineen käyttö voi vaurioittaa grilliä ja tästä syystä aiheutuneet vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

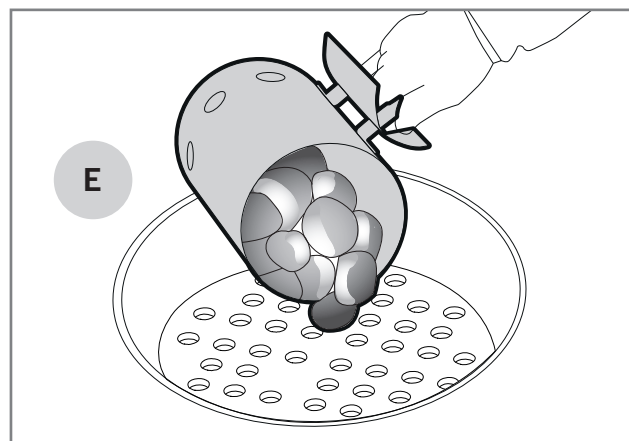
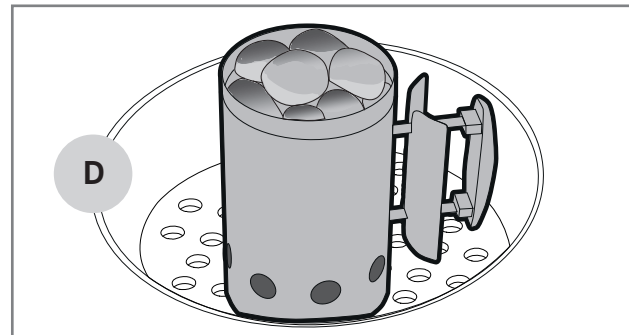
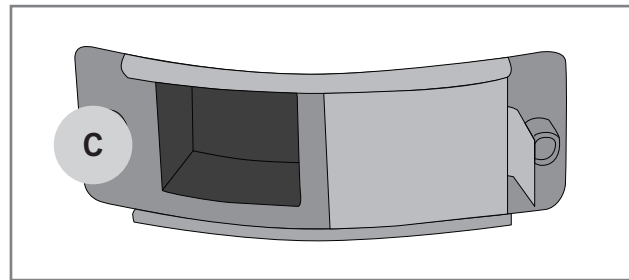
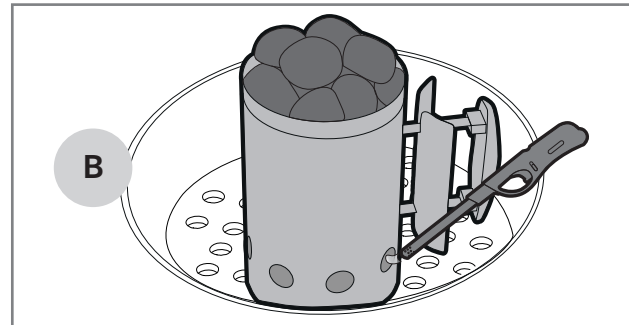
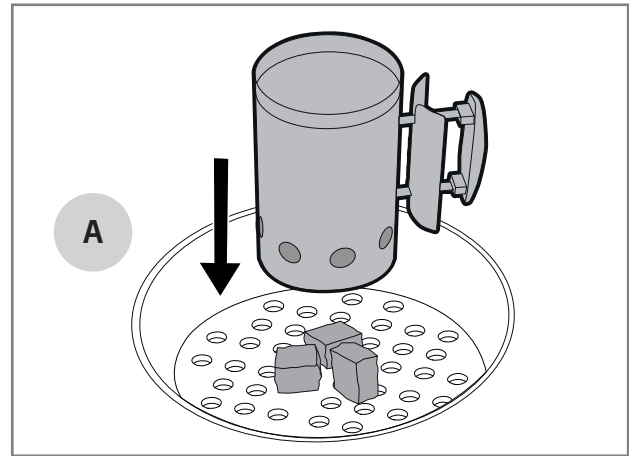
**i** Älä käytä grillin sytyttämiseen bensiiniä, spritiä tai muita vastaavia kemikaaleja.

**i** Ole varovainen kun laitat sytytysnestettä hiilien päälle. Sytytysnestettä ei saa päästää valumaan hiilien läpi maahan. Valuneesta sytytysnestestä johtuvat vauriot grillissä tai grillin ympäristössä ei kuulu takuun piiriin.

## Hiiligrillin sytyttäminen sytytyspiipun avulla

Nopeaa grillaamista varten sytytyksen voi tehdä sytytyspiipun avulla. Mustang sytytyspiippu myydään erikseen.

1. Poista grilliritilä.
2. Asettele muutama Mustang sytytyspala hiiliritilän päälle (A).
3. Laita piippusytytin suoraan sytytyspalojen päälle.
4. Täytä piippusytytin Mustang briketeillä tai grillihiilillä.
5. Sytytä sytytyspalat piippusytyttimen ilma-aukoista pitkällä tulitikulla tai sytyttimellä (B).
6. Avaa ilmaventtiili täysin auki (C).
7. Briketit / hiillos ovat käyttövalmiit, kun piippusytyttimen päällä näkyy liekkiä (D).
8. Kaada varovasti palavat briketit / hiilet hiiliritilälle (E). Muista käyttää grillihanskoja.
9. Säädä ilmaventtiilit haluttuun kohtaan.
10. Grilli on käyttövalmis.



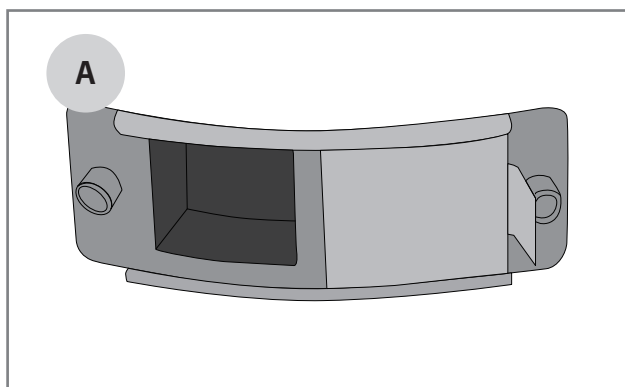
FI

## Grillaaminen korkealla lämpötilalla

Nopeampaa kypsennystä vaativat ruuat grillataan yleensä korkeammalla lämpötilalla, 220–300 °C as- teessa. Tällä tavalla raaka-aineiden ulkopinnoista tulee rapeampia, mutta sisus pysyy mehevänä.

1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Jätä ilmaventtiili täysin auki (A).
3. Grilli on nyt käyttövalmis.

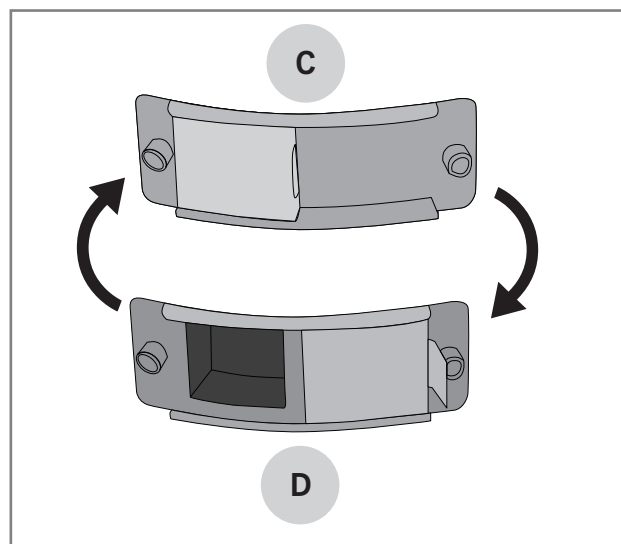
**i** Brikettejä käyttämällä grilliin saadaan aikai- seksi korkeampi lämpötila.



## Lämpötilan säätö yleisesti

Hiiligrillin lämpötilaa säädetään ilman määrää muutta- malla. Lämpötiloihin vaikuttaa myös grillihiilien määrä ja laatu. Alle on listattu tärkeimmät asiat lämmönsää- dössä:

1. Halutessasi nostaa lämpötilaa, grilliin täytyy saada enemmän ilmaa (C–D).
2. Halutessasi laskea lämpötilaa, grillin ilmansaantia taas pitää vastaavasti rajoittaa (D–C).



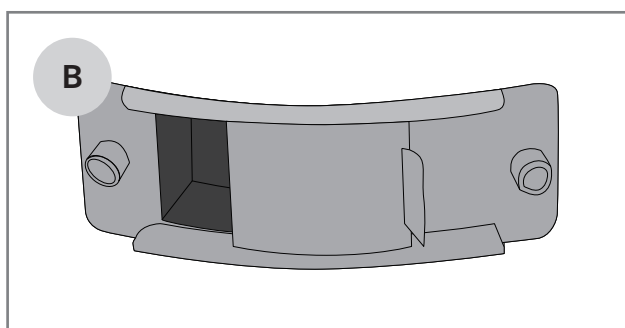
FI

## Grillaaminen matalalla lämpötilalla

Varsinkin suurien lihapalojen kanssa suositetaan pidem- pää grillausta matalalla lämpötilalla, jolloin lihasta tulee murea eikä liha pääse kuivumaan niin herkästi. Matala grillauslämpötila sopii hyvin myös herkemmille raa- ka-aineille. Ohje matalalla lämpötilalla grillaamiseen:

1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, aseta ilma- venttiili mahdollisimman kiinni (B).
3. Grilli on nyt käyttövalmis.

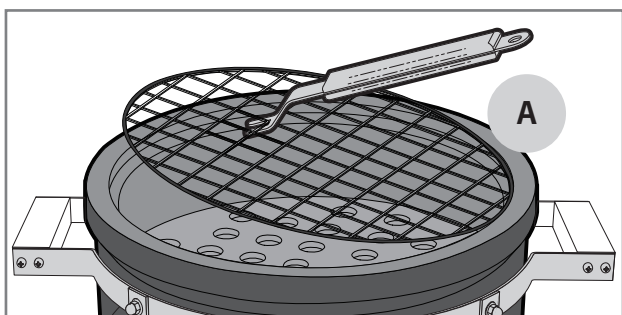
**i** Säättäessäsi ilmaventtiileitä, muista käyttää kuumuutta kestäviä grillihanskoja.



## Brikettien tai grillihiilien lisääminen grillaamisen aikana

Pitkää kypsennystä tehdessä voi tulla tarpeen lisätä grillihiiliä tai brikettejä grilliin. Kun haluat lisätä grillihiiliä tai brikettejä grillauksen aikana, toimi seuraavasti:

1. Poista koko grilliritilä käyttämällä grillin mukana tullutta välinettä (A).
2. Lisää grillihiilet tai briketit käyttämällä pitkiä grillipihtejä sekä grillihanskoja.
3. Aseta grilliritilä paikoilleen.



## Grillihiilien määrä

Valitse grillihiilien määrä grillattavan ruuan mukaan ja grillaustavan mukaan, jos grillaat korkeilla lämpötiloilla ja nopeasti niin voit hyödyntää alla olevaa taulukkoa:

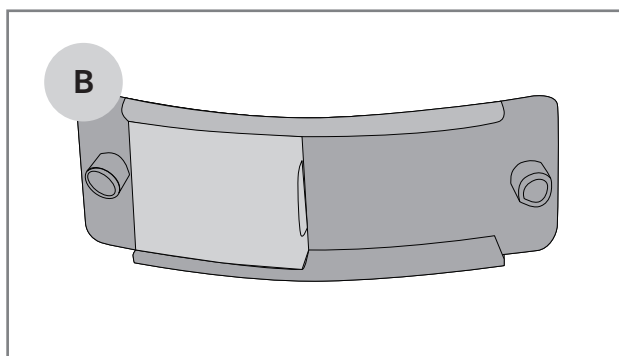
| Grillin halkaisija | Grillihiilien määrä |
|--------------------|---------------------|
| < 47 cm            | 0,3 – 0,5 kg        |
| 47 cm              | 0,6 – 0,8 kg        |
| 57 cm              | 1,0 – 1,2 kg        |

## Grillin sammuttaminen

Kun olet lopettanut grillin käytön, sammuta grilli seuraavalla tavalla:

1. Sulje ilmaventtiili kokonaan kiinni (B).
2. Odota seuraavaan päivään, jolloin hiillos on varmasti sammunut ja grilli jäähtynyt.

**i** Älä käytä hiilien sammuttamiseen vettä. Kuumien hiilien päälle heitetty vesi voi aiheuttaa grillin vahingoittumisen.



## Rasvapalo

Ylimääräinen rasva tai marinadi pitää poistaa grillin pohjalta, seinämiltä, hiiliritilältä sekä grilliritilältä.

Jos rasvaa pääsee kertymään liikaa grilliin, voi se syttyä palamaan ja syntyä rasvapalo, joka voi vahingoittaa grilliä, ympäristöä ja aiheuttaa vaaratilanteen.

Tämä täytyy huomioida varsinkin grillatessa kerralla suurempia määriä rasvaisia lihoja, jolloin lihoista tippunut rasva kerääntyy grillin pohjalle.

## Liekin leimahtelu

Liekin vähäinen leimahtelu on hyvä asia, koska se lisää ruokiin makua. Jos leimahtelua syntyy paljon, kasvattaa se grillin sisälämpötilaa hallitsemattomasti ja lisää rasvan tippumista grillattavista ruoista. Nämä taas lisäävät rasvapalon riskiä. Tästä syystä leimahtelua pyritään ehkäisemään ennakkoon tehtävillä toimenpiteillä:

1. Poista ylimääräinen rasva lihasta.
2. Pyri kypsentämään lihat oikeassa lämpötilassa.
3. Varmista, että grillin pohjalla tai seinämissä ei ole ylimääräistä rasvaa tai marinadia.

# Hyödyllisiä ohjeita

## Yleisiä grillausohjeita

Grillaaminen on hyvin helppoa ja rentouttavaa, kunhan muistat muutaman pienen asian ja hyödynnät näitä yleisiä grillausohjeita:

- **Odota, että grillihiilet tai -briketit ovat syttyneet kunnolla.** Kun ne ovat muuttuneet väriltään vaaleanharmaiksi, on hiillos valmis.
- **Grillin täytyy kuumeta kunnolla.** Kun grillin parilat ja ritilät ovat kunnolla kuumenneet, ruuan tarttuminen vähentyy ja ruokiin syntyy kunnollisen paistopinta.
- **Älä grillaa likaisilla välineillä.** Vanhat marinadit ja ruuan jämät tarttuvat helposti ritilään ja grillattavaan ruokaan. Puhdista grillin ritilät ja parilat jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ne ovat valmiina seuraavaa käyttökertaa varten.
- **Sijoita grillausvälineet lähelle.** Oikeiden grillausaikojen ja -lämpötilojen hallinnointi on helpompaa, kun kaikki tarvittavat työvälineet, mausteet ja marinadit sekä astiat ovat grillipaikan lähetyillä.
- **Käännä lihoja mahdollisimman vähän,** yksi kerta riittää. Kun ruoka saa olla rauhassa tarpeeksi kauan grillausparilalla / -ritilällä, pintaan muodostuu kaunis ruskistunut pinta.
- **Lämpömittari avuksi!** Liian pitkä grillausaika kuivattaa ruuan ja pilaa makunautinnon. Parhaaseen tulokseen pääset, kun hankit avuksesi lihalämpömittarin.
- **Anna lihan vetäytyä 10–20 minuuttia** ennen lihan leikkaamista / ruokailua. Lihan vetäytyessä lämpötila tasaantuu ja lihasnestettä ei irtoa niin paljon leikatessa.

## Marinadit

Marinadien käyttö on hyvin yleistä grillauksessa ja niiden tehtävä on maustaa grilliruoka halutun makuseksi. Marinadit aiheuttavat kuitenkin myös ruuan palamista kiinni ritilöihin ja pariloihin. Samoin öljyiset marinadit voivat valua grillin pohjalle sekä hiilloksen päälle ja aiheuttaa tarpeetonta liekin leimahtelua tai jopa rasvapon. Näillä muutamalla vinkillä pienennät marinadeista aiheutuvia ongelmia:

1. Pyri pyyhkimään ylimääräinen marinadi pois ruuista ennen grilliin laittoa.
2. Jos lisäät marinadia grillauksen aikana, käytä aina grillisutia. Marinadia ei saa kaataa suoraan pullosta ruuan päälle.
3. Hyödynnä grillauksen aikana mieluummin kuiva-marinadeja.

**Älä käytä raakamarinoinnista jäänyttä marinadia valmiiden ruokien marinoimiseen. Raa`an lihan bakteerit siirtyvät valmiiseen ruokaan.**

## Ruuan tarttumisen välttäminen

Ruuan tarttuminen grilliritilään / -parilaan on hyvin tuttu ilmiö grillaajille. Tässä muutama vinkki, joilla voit välttää ylimääräisen tarttumisen:

1. Esilämmitä grilli riittävän kuumaksi.
2. Puhdista grillausritilät ja -parilat ennen ruokien lisäämistä grilliin.
3. Sivele grillausala ja grillattava ruoka öljyllä ennen grilliin laittoa.
4. Kokeile seuraavaa: Halkaisi sipuli ja pyyhi ritilä sipulilla ennen grillauksen aloittamista. Ruoka ei jää kiinni ritilään.
5. Älä käännä grillattavia ruokia liian nopeasti, anna niiden paistopinnan valmistua kunnolla.



## Grillausopas lämpötiloihin

Alla listattuna ohjeelliset grillausajat ja -lämpötilat useimmille raaka-aineille. Hiilien laatu ja määrä, sääolosuhteet sekä grillin puhtaus voivat vaikuttaa grillausaikaan tai lämpötilaan.



### Nauta

| Ainesosa               | Paksuus / paino | Grillausmenetelmä                         | Grillausaika                     |
|------------------------|-----------------|---|----------------------------------|
| Sisä- / ulkofileepihvi | n. 2 cm         | Suora korkea lämpö                        | 2,5 – 3,5 min / puoli            |
| Sisä- / ulkofileepihvi | n. 5 cm         | Suora korkea lämpö<br>Epäsuora keskilämpö | 3,5 min / puoli<br>8 – 10 min    |
| Kokonainen sisäfilee   | n. 1,5 kg       | Suora korkea lämpö<br>Epäsuora keskilämpö | 3-4 min / puoli<br>20 – 30 min   |
| Paisti                 | n. 1,5 kg       | Suora keskilämpö<br>Epäsuora keskilämpö   | 3 – 4 min / puoli<br>30 – 40 min |
| Hampurilaispihvi       | n. 2 cm         | Suora korkea lämpö                        | 2 – 3 min / puoli                |
| Sisälämpötila          |                 |   |                                  |
| Raaka – melkein raaka  |                 | 47 – 51 °C                                |                                  |
| Medium                 |                 | 52 – 58 °C                                |                                  |
| Melkein kypsä - kypsä  |                 | 59 – 66 °C                                |                                  |

FI



### Porsas

| Ainesosa             | Paksuus / paino | Grillausmenetelmä                         | Grillausaika                       |
|----------------------|-----------------|---|------------------------------------|
| Fileepihvi, kyljys   | n. 2 cm         | Suora korkea lämpö                        | 2 – 2,5 min / puoli                |
| Sisäfilee            | n. 600 g        | Suora korkea lämpö<br>Epäsuora keskilämpö | 3 min / puoli<br>20 – 30 min       |
| Grillikylki / ribs   | n. 1,5 kg       | Epäsuora keskilämpö<br>Suora korkea lämpö | 60 – 90 min<br>4 min / puoli       |
| Kasslerpihvi         | n. 3 cm         | Suora keskilämpö<br>Epäsuora keskilämpö   | 2,5 – 3 min / puoli<br>15 – 20 min |
| Raaka-makkara        | n. 400 g        | Suora matala lämpö                        | 2 – 3 min / puoli                  |
| Sisälämpötila        |                 |   |                                    |
| Kypsä filee          |                 | 65 – 70 °C                                |                                    |
| Kypsä muut ainesosat |                 | 65 – 70 °C                                |                                    |



## Kana ja kalkkuna

| Ainesosa            | Paksuus / paino | Grillausmenetelmä                       | Grillausaika              |
|---------------------|-----------------|---|---------------------------|
| Rintafilee          | n. 200 g        | Suora keskilämpö                        | 5 – 6 min / puoli         |
| Koipireisi          | n. 120 g        | Suora keskilämpö                        | 5 – 6 min / puoli         |
| Wingsit             | n. 500 g        | Suora keskilämpö<br>Epäsuora keskilämpö | 6 – 10 min<br>30 – 40 min |
| Kokonainen broileri | n. 900 g        | Epäsuora keskilämpö                     | 60 – 75 min               |
| Sisälämpötila       |                 |   |                           |
| Kypsä               |                 | 75 °C                                   |                           |



## Kala

| Ainesosa        | Paksuus / paino | Grillausmenetelmä   | Grillausaika      |
|-----------------|-----------------|---------------------|-------------------|
| Ohut filee      | n. 200 g        | Suora keskilämpö    | 2 – 3 min / puoli |
| Paksu filee     | n. 120 g        | Suora keskilämpö    | 5 – 6 min / puoli |
| Kokonainen kala | n. 500 g        | Epäsuora keskilämpö | 20 – 30 min       |
| Sisälämpötila   |                 |                     |                   |
| Rosee           |                 | 45 – 50 °C          |                   |
| Täysin kypsä    |                 | 55 – 60 °C          |                   |

FI



## Vihannekset

| Ainesosa        | Paksuus / paino | Grillausmenetelmä                       | Grillausaika             |
|-----------------|-----------------|---|--------------------------|
| Kypsä maissi    |                 | Suora keskilämpö                        | 6 min                    |
| Tomaatti        |                 | Suora keskilämpö                        | 6 min / puoli            |
| Parsa           |                 | Suora keskilämpö                        | 3 – 5 min                |
| Perunaviipaleet |                 | Suora keskilämpö<br>Epäsuora keskilämpö | 5 – 8 min<br>10 – 15 min |
| Raaka peruna    |                 | Epäsuora keskilämpö                     | 45 – 60 min              |

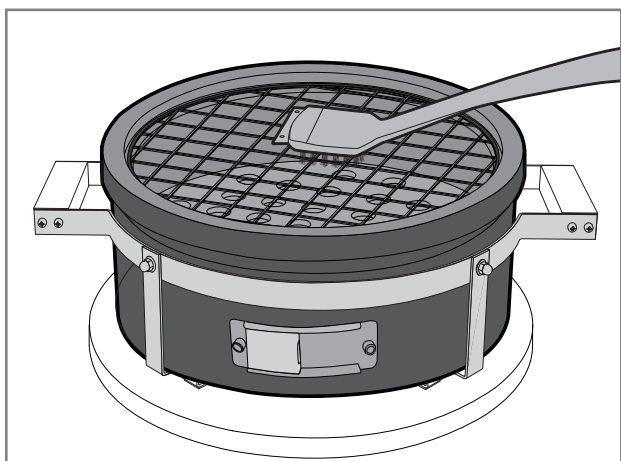
# Grillin puhdistus ja varastointi

Grillin käyttöikä pitenee huomattavasti, kun huolehdit grillin puhdistuksesta ja huolloista säännöllisesti. Jos grilli ei kuumene tarpeeksi tai ruoka jää helposti kiinni pariloihin, niin grilliä ei ole puhdistettu tai huollettu ohjeiden mukaisesti.

## Grillausritilät ja -parilat

Grillausritilät ja -parilat on puhdistettava aina heti käytön jälkeen, kun grilli on vielä lämmin. Käytä puhdistamiseen grillin puhdistukseen tarkoitettua harjaa tai lastaa.

Grillausritilät ja -parilat voidaan pestä myös miedolla pesuaineella ja lämpimällä vedellä. Muista kuivata ja öljytä grillausritilät ja -parilat kunnolla pesun jälkeen.



**i** Älä käytä puhdistukseen hitsauskäyttöön tarkoitettua teräsharjaa. Teräsharjan aiheuttamat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

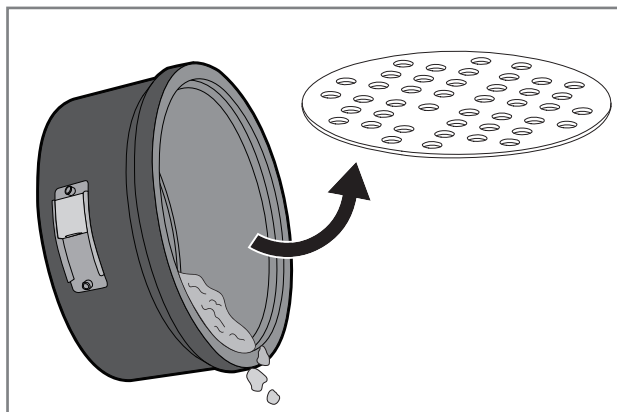
## Grillin sisäpinnat

Keraamiset grillit ovat itsestään puhdistuvia, eli puhdistaminen tapahtuu kuumentamalla grilli tarpeeksi kuumaksi, jolloin ylimääräinen rasva, marinadi ja ruuan tähteet palavat pois sisäpinnoilta ja lämmönjakolevyiltä.

**i** Älä käytä sisäosien puhdistukseen vettä tai puhdistusaineita. Huokoinen, keraaminen materiaali voi imeä nestettä sisäänsä ja tämä saattaa aiheuttaa halkeamia.

## Tuhkan poistaminen

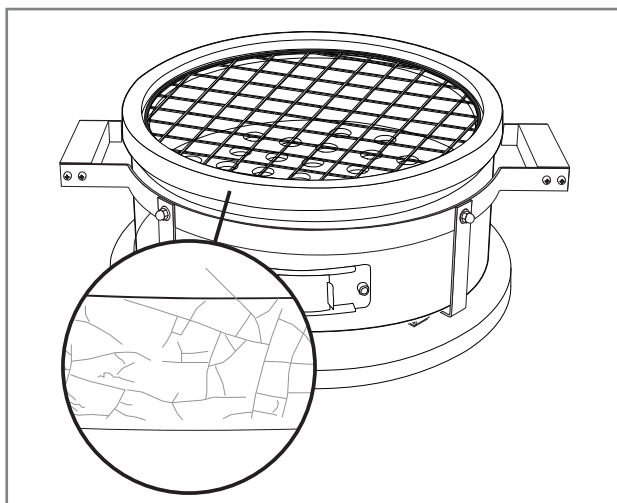
Kun hiillos on varmasti sammunut ja grilli jäähtynyt, poista ensin hiiliritilä ja kaada sen jälkeen tuhkat pois grillistä.



## Grillin ulkopinnat

Voit puhdistaa grillin ulkopinnat pyyhkimällä ne kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella, kun grilli on jäähtynyt.

Lämpölaajeneminen voi aiheuttaa ulkopintaan hiushalkeamia. Hiushalkeamilla ei ole vaikutusta tuotteen laatuun tai käyttöön, eikä niitä katsota valmistus- tai materiaalivirheeksi.



FI

## Grillin teräsosat

Grillin teräsosat täytyy myös puhdistaa säännöllisesti. Näihin osiin voi hyödyntää seuraavia yleisohjeita:

1. Puhdista grillin teräsosat Mustang grillin puhdistusnesteellä tai miedolla astianpesuaineella ja puhdistusliinalla.
2. Muista kuivata puhdistetut osat huolellisesti.
3. Varoitustekstipintojen puhdistukseen ei saa käyttää pesuaineita, koska ne voivat irrottaa tekstit tai muut turvamerkinnot.
4. Puhdista kaikki grillin ulkopinnat vähintään kolme kertaa vuodessa, jotta lika ei pääse pinttyämään pintoihin.
5. Testaa aina uuden puhdistusaineen soveltuvuutta huomaamattomaan kohtaan.

**i** Kloori ja suola saattavat aiheuttaa grillin ruostumista. Mikäli grillin käyttöpaikka on meren tai uima-altaan välittömässä läheisyydessä, on grillin puhdistus tehtävä viikoittain.

## Säilytys

Suosittellemme säilyttämään grillin sisätiloissa, kuten autotallissa tai muussa suojaisassa paikassa.

Säilyttäessäsi grilliä ulkona, muista peittää grilli suoja-  
peitteellä (lisävaruste). Älä jätä grilliä vesisateeseen.

Varmista, että grilli on kokonaan jäähtynyt ja hiillos sammunut, ennenkuin peität grillin suojalla tai siirrät sen säilytykseen.

Pidempiaikaista talvisäilytystä varten suosittelemme säilyttämään grillin autotallissa tai katoksen alla.

Puhdista grilli ohjeen mukaan aina pidempiaikaisen säilytyksen jälkeen ennen käyttöönottoa.

**i** Älä säilytä grilliä niin, että katolta putoava lumi pääsee tipahtamaan grillin päälle. Lumen ja jään aiheuttamat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

FI

## Huolto

Teräsosat kannattaa käsitellä kaupassa myytävillä teräksen hoitoon tarkoitetuilla hoitoöljyillä 2 – 3 kertaa vuodessa. Tällä ehkäistään lian ja ruostepilkkujen syntyminen teräspinnoille.

Muista varmistaa öljyn soveltuvuus ennen käyttöä esim. kokeilemalla öljyä johonkin vähemmän näkyvillä olevaan kohtaan.

Tarkista säännöllisesti ruuvien kireys. Grillin korkeat lämpötilavaihtelut voivat aiheuttaa ruuvien löystymistä.

**i** Älä käytä kiristämiseen sähköistä ruuviväännintä, se voi rikkoa ruuvit tai muut teräsosat. Ruuvien liiallisesta kiristyksestä johtuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

# Vianmääritys

Kaikissa grilleissa voi tulla toimintahäiriöitä. Nämä häiriöt ovat yleensä helposti korjattavissa. Mikäli et löydä vastausta ongelmaasi alta löytyvästä kaaviosta, ole yhteydessä myyjäliikkeeseen.

| Vika                               | Mahdollinen syy  | Ratkaisu   |
|------------------------------------|--|--|
| Ilmaventtiilit eivät toimi oikein. | Venttiilit ovat liimautuneet kiinniliän ja rasvan takia. | Löysennä venttiilien ruuvit ja puhdistaventtiilit.   |
| Grilli ei syty.                    | Ilmaventtiilit ovat kiinni.                              | Avaa ilmaventtiilit.   |
|                                    | Alaventtiilin reiät ovat tukossa.                        | Poista ylimääräinen tuhka grillin pohjalta.  |
| Grilli ei kuumene tarpeeksi.       | Tuli ei saa riittävästi happea.                          | Avaa alempi ilmaventtiili kokonaan.  |
|                                    | Alaventtiilin reiät ovat tukossa.                        | Poista ylimääräinen tuhka grillin pohjalta.  |
|                                    | Hiliä ei ole tarpeeksi.                                  | Lisää hiiliä ja avaa alempi ilmaventtiili.   |
| Grilli kuumenee liikaa.            | Tuli saa liikaa happea.                                  | Sulje ilmaventtiilit ja odota, että hiillos hiipuu. Kun lämpötila on laskenut, avaa ilmaventtiileitä hieman. Tarvittaessa sytytä grilli uudestaan. |

FI

# Takuu

Tällä Mustang grillillä on 10 vuoden valmistus- ja materiaalitakuu. Tarkista ajantasaiset takuehdot verkkosivuiltamme

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

Kaikkien takuuasioiden hoitoon tarvitset ostokuitin, josta ostopaikka ja ostopäivä pystytään toteamaan.



SV

**Monterings- och bruksanvisning**

---

# Välkommen med till Mustangs grillvärld

**Vi tackar dig för att du har valt Mustang-grillen. Mustang vill fungera som din grillkompis och säkra att du får livets grillupplevelse. Mustang uppstod ur önskan av att njuta av avkopplande matlagning tillsammans med familj eller vänner och vi vill erbjuda dig samma tanke.**

Mustang-grillar och tillbehör har planerats och fulländats med omsorg så att vi kan vara stolta över dem. Vår långa erfarenhet och expertis syns i våra produkterna och de har alla väsentliga funktioner och egenskaper. Vi är säkra att den här grillen glädjer dig länge, så länge du kommer ihåg att underhålla och rena grillen i enlighet med anvisningar i den här bruksanvisningen.

## Det bredaste grillningssortimentet

Mustang är ett varumärke som ägs av finska Tammer Brands Oy. Mustang erbjuder all utrustning, tillbehör och reservdelar som behövs i grillning samt ett brett sortiment av produkter för rökning, och lagning av pizza. Vi känner grillkulturen utan och innan så att vi kan försäkra att vi erbjuder dig de rätta och mest moderna produkterna. Mustang är alltså det enda varumärket som du behöver för att lyckas i grillning.

## Kundtjänst

Tammer Brands Oy,  
tfn +358 3 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tammerfors, FINLAND

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

SV



**Läs bruksanvisningarna innan du använder grillen och förvara dem för kommande behov.**

Följ oss i de sociala medierna



**mustanggrill**

  
**MUSTANG**

# Innehållsförteckning

|   |    |
|---|----|
| <b>Monteringsanvisningarna</b> .....                                      | 3  |
| Innan montering .....   | 5  |
| <b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....                           | 52 |
| Placering av grillen .....  | 52 |
| Allmänna säkerhetsanvisningar .....                                       | 53 |
| <b>Använda kolgrill</b> .....   | 54 |
| Åtgärder innan den första användningen .....                              | 54 |
| Åtgärder före varje användning .....                                      | 54 |
| Tändning av kolgrillen med tändsticka eller tändare med långt skaft ..... | 54 |
| Tändning av kolgrillen med tändrör .....                                  | 55 |
| Grillning på hög temperatur .....   | 56 |
| Grillning på låg temperatur .....   | 56 |
| Justering av temperatur i allmänhet .....                                 | 56 |
| Att lägga till briketter eller grillkol under grillningen .....           | 57 |
| Mängden grillkol .....  | 57 |
| Släckning av grillen .....  | 57 |
| Fettet brinner .....  | 57 |
| Lågorna flammar upp .....   | 57 |

SV



|   |    |
|---|----|
| <b>Nyttiga tips</b> .....                       | 58 |
| Allmänna tips för grillning .....               | 58 |
| Marinader .....                                 | 58 |
| Förhindra att maten fastnar .....               | 58 |
| Grillningsguide om temperaturer .....           | 59 |
| <b>Rengöring och förvaring av grillen</b> ..... | 61 |
| Grillgaller och stekplattor .....               | 61 |
| Grillens inre ytor .....                        | 61 |
| Borttagning av aska .....                       | 61 |
| Grillens yttre ytor .....                       | 61 |
| Grillens ståldelar .....                        | 62 |
| Underhåll .....                                 | 62 |
| Förvaring .....                                 | 62 |
| <b>Felsökning</b> .....                         | 63 |
| <b>Garanti</b> .....                            | 63 |

SV

# ! Säkerhetsanvisningar och varningar

När du använder den här kolgrillen har du skyldighet att noggrant läsa och observera varningar och säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen innan du använder grillen. Grillen är tillverkad enligt standarden EN1860-1.

Teckenförklaring: ! VARNING! ⓘ OBS!

## Placering av grillen

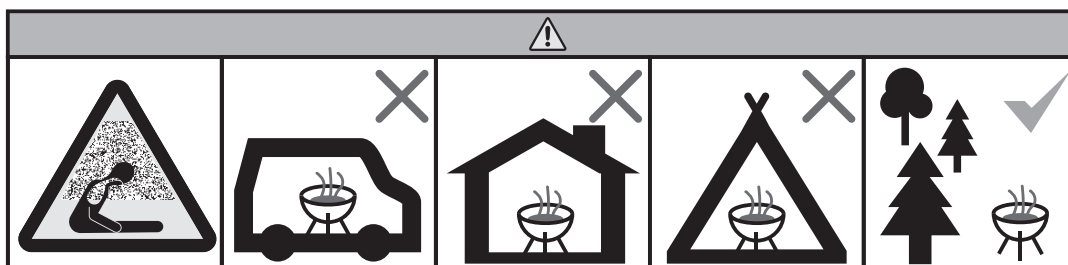
! Grillen är avsedd endast för användning utomhus och får aldrig användas inomhus eller i slutna utrymmen. Se avsnitt som ska observeras nedan.

- Använd grillen endast utomhus.
- Använd inte grillen mot en vägg, i garaget, i en husbil eller husvagn, i ett annat slutet utrymme eller inomhus.
- Se till att grillen placeras minst två meter från lättantändliga material.
- Grillen får inte placeras under en markis eller ett parasoll på grund av flamrisk.
- Säkerställ att det finns en släckningsfilt/släckare samt en första hjälpen-förpackning i närheten av grillen.
- Säkerställ att grillen placeras på en horisontell och värmetålig yta, eftersom glödande kol kan flyga eller falla från grillen vid normal användning.
- Grillen får inte placeras på eller i närheten av ett ömtåligt underlag eftersom fett och marinader kan stänka eller rinna vid normal användning.
- Använd inte grillen som en eldstad.

! Placering som inte är i enlighet med bruksanvisningen orsakar brandfara.

! Användning av grillen inomhus och i sluta utrymmen orsakar en fara för kolmonoxidförgiftning.

SV



## Allmänna säkerhetsanvisningar



**Användning av kolgrillen för något annat än det som den är avsedd för kan leda till farliga situationer och även små ändringar i grillens konstruktion är under alla omständigheter förbjudna. Se avsnitt som ska observeras nedan.**

- Följ monteringsanvisningarna noggrant och observera att man inte får underlåta att fästa delarna. Om man inte följer monteringsanvisningarna eller inte fäster alla delar kan det uppstå problem i användningen. Användaren ansvarar för grillens korrekta montering.
- Använd endast tändmaterial i enlighet med standarden EN1860-3. Använd inte sprit, bensin, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändningen.
- Iaktta försiktighet när du fördelar tändvätskan på kolen. Tändvätskan får inte rinna av kolen till marken. Vätska på marken kan fatta eld under den heta grillen.
- Tillsätt inte tändvätska till brinnande kol eller het glöd.
- Grillen blir het under användning, så var extra uppmärksam om det finns barn, äldre personer eller husdjur i närheten.
- Grillen fungerar bäst med grillkol av lövträ eller grillbriketter.
- Man får inte bränna ved i grillen.
- Grillen ska aldrig placeras i omedelbar närhet av lättantändliga material eller vätskor.
- Var uppmärksam på röken som uppstår när grillen används, använd inte grillen nära öppna fönster.
- Lämna inte grillen utan uppsikt när den används.
- Kom ihåg att använda värmetåliga grillhandskar när du använder grillen.
- Använd inte vatten när du släcker grillen. Släck grillen genom att kväva glöden.
- Flytta inte grillen om grillen används eller fortfarande är het efter användning.
- Kontrollera alltid grillen för skador och slitage före användning och byt ut skadade delar vid behov.
- Använd aldrig grillen om den inte fungerar korrekt.
- Låt inte barn använda grillen.
- Alkohol, receptbelagda läkemedel och rusmedel av alla slag kan påverka användarens förmåga att använda grillen på ett tryggt och regelrätt sätt.

# Använda kolgrill

## Åtgärder innan den första användningen

Syftet med den första användningen är att säkerställa grillens funktionalitet samt att kontrollera om ståldelarna blir lösare på grund av eventuell värmeutvidgning.

1. Säkerställ att grillen är monterad enligt bruksanvisningen.
2. Använd ett värmeskydd (A) under grillen.
3. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
4. Låt kolet brinna ut och vänta tills grillen svalnat helt.
5. Kontrollera alla skruvar och dra åt vid behov.
6. Grillen är nu redo att användas.

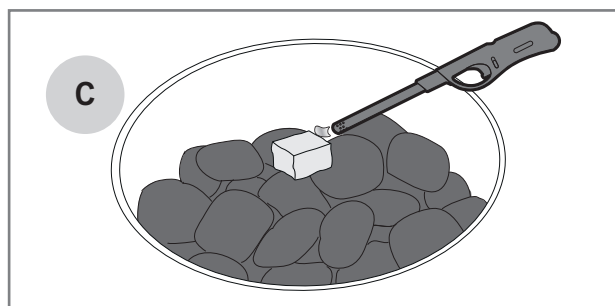
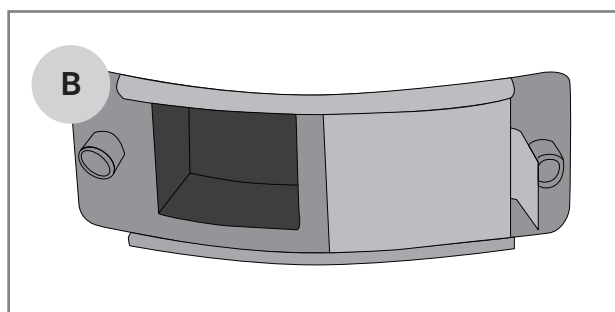
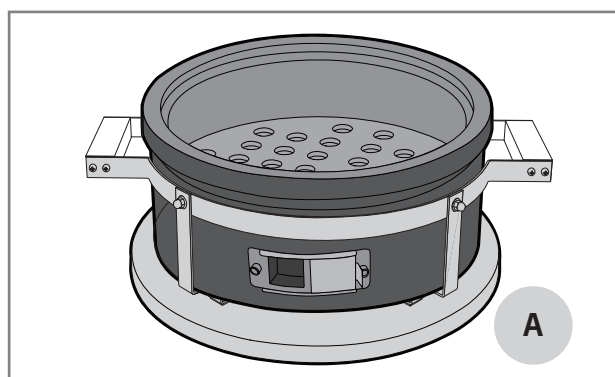
**i** Använd inte grillen om grillen har skador eller delar fattas.

**i** Lägg inte för mycket kol på grillen, eftersom överhettning kan skada grillen.

## Tändning av kolgrillen med tändsticka eller tändare med långt skaft

I kolgrillar får endast briketter eller träkol från hårda träslag användas. Endast tändare som uppfyller EN1860-3 får användas för tändning.

1. Ta bort grillgallret.
2. Lägg ca 3 handfullar grillbriketter på kolgrillen.
3. Lägg Mustang-tändaren i briketterna.
4. Öppna luftventilen helt (B).
5. Använd en lång tändsticka eller en lång tändare (C) för att tända säkringarna.
6. När briketterna eller grillkolen har fått en ljusgrå färg är grillkolen klar.
7. Justera luftventilerna till önskat läge.
8. Grillen är klar att användas.



SV

## Åtgärder före varje användning

En säker och korrekt användning av grillen förutsätter några kontroller före varje användning. Gå noggrant igenom kontrollistan nedan.

1. Kontrollera att grillen är placerad i enlighet med bruksanvisningen.
2. Kontrollera att det inte finns lättantändliga material eller vätskor i närheten av grillen.
3. Ta bort eventuell kvarvarande aska i eldstaden från den föregående grillningen.
4. Använd ett värmeskydd (A) under grillen.
5. Rengör och olja grillgaller/stekplatta med matolja.
6. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.

**!** Använd inte grillen om den har skador eller delar fattas.

**i** Använd inte vedträ eller annat virke som bränsle till grillen. Användning av fel bränsle kan skada grillen och eventuella skador orsakade av felanvändning täcks inte av garantin.

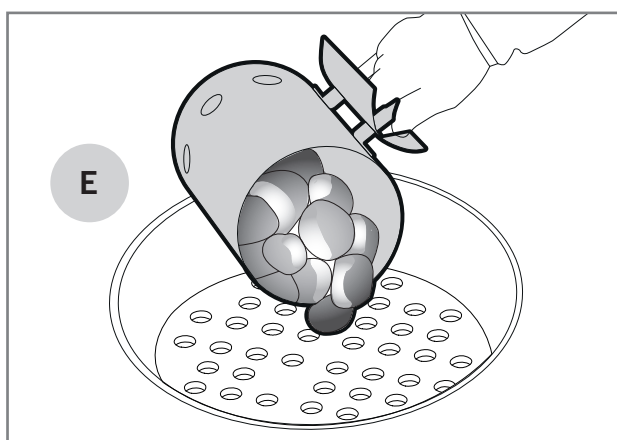
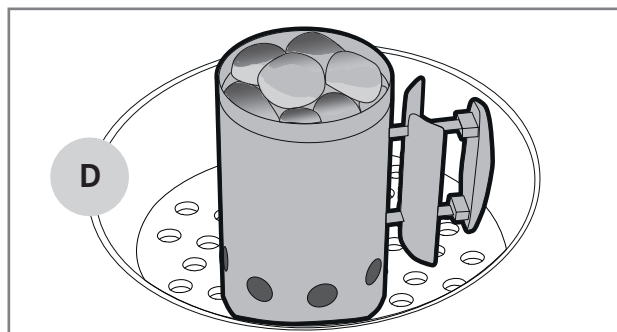
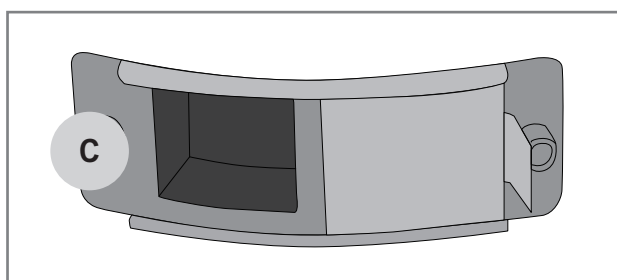
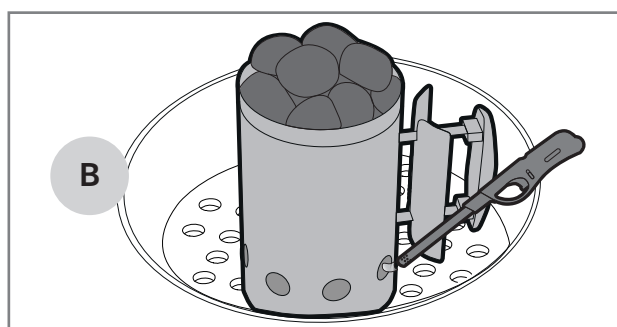
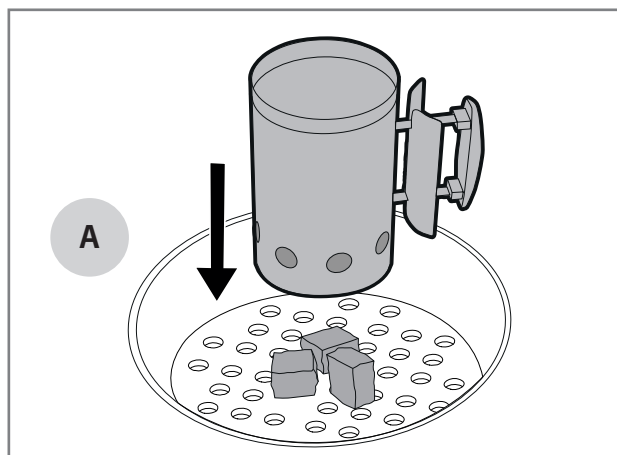
**i** Använd inte bensin, sprit eller andra flytande tändvätskor för att tända grillen.

**i** Iaktta försiktighet när du fördelar tändvätskan på kolen. Tändvätskan får inte rinna av kolen till marken. Garantin täcker inte skador på grillen eller dess omgivning som har orsakats av tändvätska som runnit ut.

## Tändning av kolgrillen med tändrör

För snabb grillning kan tändningen göras med tändrör. Mustang tändrör säljs separat.

1. Ta bort grillgallret.
2. Lägg några bitar Mustang-tändare på kolgrillen (A).
3. Placera tändröret direkt ovanpå säkringarna.
4. Fyll tändaren med Mustangbriketter eller grillkol.
5. Använd en lång tändsticka eller en tändare (B) för att tända stubinerna från lufthålen i pipätändaren.
6. Öppna luftventilen helt (C).
7. Briketterna/kolbitarna är klara att användas när lågor (D) syns på pipätändaren.
8. Häll försiktigt upp de brinnande briketterna/kolbitarna på kolhållaren (E). Kom ihåg att använda grillhandskar.
9. Justera luftventilerna till önskat läge.
10. Grillen är klar att användas.



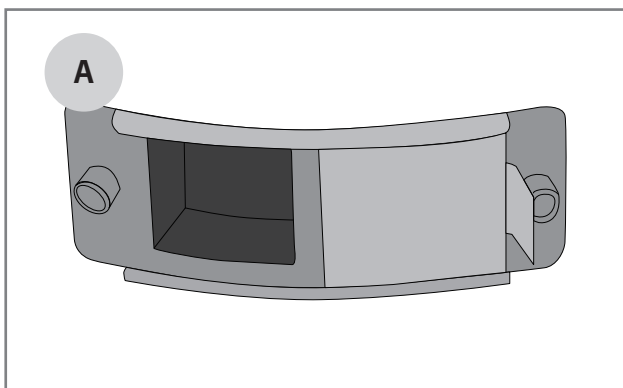
SV

## Grillning på hög temperatur

Mat som kräver snabbare tillagning grillas vanligtvis i en högre temperatur, 220–300 °C. På så sätt blir råvarornas yttre ytor knaprigare, men insidan förblir saftig.

1. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
2. Låt luftventilen vara helt öppen (A).
3. Grillen är nu redo att användas.

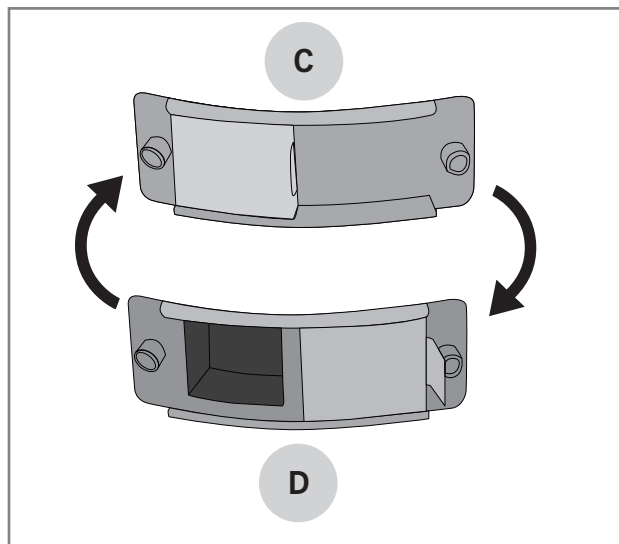
**!** Användningen av briketter gör att du kan uppnå en högre temperatur på grillen.



## Justering av temperatur i allmänhet

Kolgrillens temperatur justeras genom att ändra luftmängden. Temperaturerna påverkas också av mängden av och kvaliteten på grillkolet. De viktigaste aspekterna i justeringen av temperatur listas nedan:

1. Om du vill höja temperaturen, måste du få in mer luft i grillen (C–D).
2. Om du vill sänka temperaturen, måste lufttillförseln till grillen på motsvarande sätt begränsas (D–C).



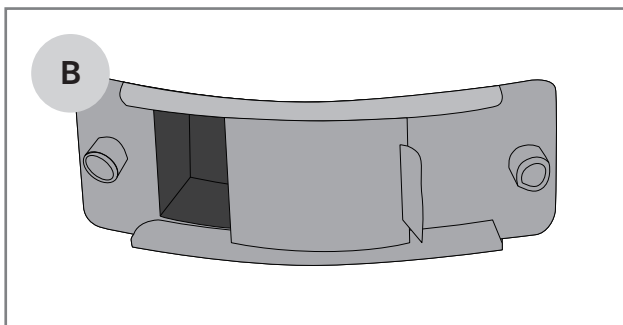
## Grillning på låg temperatur

SV

Speciellt för stora köttbitar rekommenderas längre grillning på låg temperatur, då blir köttet mörkt och det blir inte heller torrt så lätt. En låg grilltemperatur passar även bra för känsligare råvaror. Instruktioner för grillning på låg temperatur:

1. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
2. När önskad temperatur har uppnåtts stänger du luftventilen så mycket som möjligt (B).
3. Grillen är nu redo att användas.

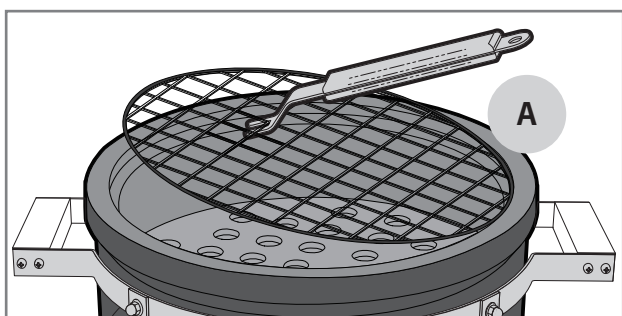
**i** Kom ihåg att använda värmetåliga grillhandskar när du justerar luftventilen.



## Att lägga till briketter eller grillkol under grillningen

Vid långtidsgrillning kan det vara nödvändigt att tillsätta kol eller briketter i grillen. Följ stegen nedan för att tillsätta grillkol eller briketter under grillningen:

1. Ta bort hela grillgallret med hjälp av det verktyg (A) som medföljer grillen.
2. Lägg på grillkol eller briketter med hjälp av långa grillpinnar och grillhandskar.
3. Placera grillgallret på plats.



## Mängden grillkol

Välj mängden grillkol efter maten som ska grillas och grillmetoden. Om du grillar på hög temperatur och snabbt, kan du ta hjälp av tabellen nedan:

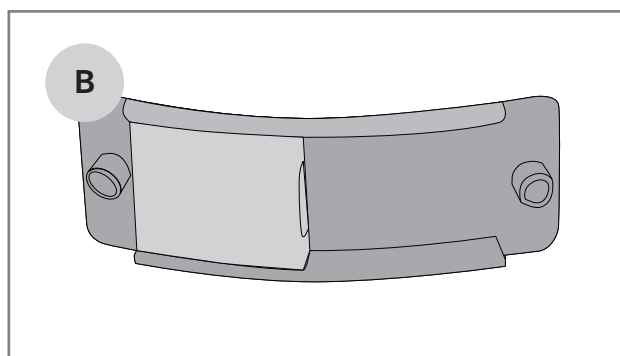
| Grillens diameter | Mängden grillkol |
|-------------------|------------------|
| < 47 cm           | 0,3 – 0,5 kg     |
| 47 cm             | 0,6 – 0,8 kg     |
| 57 cm             | 1,0 – 1,2 kg     |

## Släckning av grillen

När du inte ska använda grillen mer, släck den på följande sätt:

1. Stäng luftventilen helt (B).
2. Vänta till nästa dag, när glöden säkert har slocknat och grillen har svalnat.

**i** Använd inte vatten för att släcka kolet. Vattnen som kastas över glödande kol kan skada grillen.



## Fettet brinner

Överflödigt fett eller marinad måste avlägsnas från botten av grillen, dess väggar, korgallret samt grillgallret.

Om för mycket fett samlas på grillen, kan det fatta eld och orsaka en fettbrand, som kan skada grillen, omgivningen och orsaka en farlig situation.

Detta måste man observera i synnerhet när man grillar större mängder fett kött åt gången, varvid fett som droppar från köttet samlas i botten av grillen.

## Lågorna flammar upp

Det är vanligt att lågorna flammar upp lätt när kolgrillen används och det kan även ge maten mer smak. Om lågorna flammar upp mycket ökar det grillens inre temperatur och ökar mängden fett som droppar från maten. Detta ökar risken för att fett ska brinna. Därför strävar man efter att förebygga uppflammande med åtgärder som vidtas på förhand:

1. Ta bort överflödigt fett från köttet.
2. Sträva efter att tillreda köttet i rätt temperatur.
3. Se till att det inte finns överflödigt fett eller marinad i botten av grillen eller på dess väggar.

SV

# Nyttiga tips

## Allmänna tips för grillning

Det är mycket lätt och avslappnande att grilla så länge du minns några små saker och utnyttjar dessa allmänna tips för grillning:

- **Vänta tills grillkolet eller -briketterna har tänts ordentligt.** När färgen på dem har ändrats till ljusgrå, är glöden klar.
- **Grillen ska värmas upp ordentligt.** Det keramiska skalet lagrar effektivt värme, vilket gör det lättare att hålla temperaturerna. Om grillens halstrar och galler har värmts upp ordentligt hindrar det maten från att fastna och den bryner bättre.
- **Använd inte smutsiga redskap.** Gamla marinader och matrester kan lätt fastna i galler och mat som grillas. Rengör grillens galler och halstrar efter varje användning. På det sättet är de färdiga för nästa gång.
- **Placera grillningsredskapen i närheten.** Att hantera korrekta grillningstider och temperaturer är lättare när alla nödvändiga redskap, kryddor och marinader samt kärl finns nära grillplatsen.
- **Vänd köttet så lite som möjligt,** en gång räcker. När maten får vara tillräckligt länge på grillhalstret/grillgallret får den en vacker brun yta.
- **Termometern hjälper!** En för lång grillning torkar maten och förstör smaksensationen. Det bästa resultatet nås genom att använda en stektermometer.
- **Låt köttet dra 10–20 minuter** innan du skär/ serverar det. När köttet får dra jämnas temperaturen ut och lika mycket köttsaft rinner inte ut när du skär köttet.

## Marinader

Det är mycket vanligt att använda marinader i grillning. Marinadernas syfte är att ge grillmaten önskad smak. Ändå får marinader maten att bränna sig fast i galler och halster. Samtidigt kan oljiga marinader rinna ned i eldstaden och få lågorna att flamma upp i onödan eller till och med göra att fett börjar brinna. Med dessa tips minskar du problem som orsakas av marinader:

1. Sträva efter att torka bort överflödiga marinad från maten innan du sätter maten i grillen.
2. Om du tillsätter marinad under grillningen använd alltid en grillpensel. Marinader får inte hållas över maten direkt från flaskan.
3. Använd hellre tormarinader under grillningen.

**i** Använd inte marinad som blev över när du marinerade rå mat för att marinera stekt mat. Bakterier från det råa köttet sprider sig till den färdiga maten.

## Förhindra att maten fastnar

Det är ett välbekant fenomen för grillare att maten fastnar i grillgallret/-halstret. Här finns några tips som hjälper dig att undvika detta.

1. Förvärm grillen till lämplig värme.
2. Rengör grillgallren och -halstrarna innan du lägger mat i grillen.
3. Pensla grilllytan och maten med olja innan grillning.
4. Prova följande: Halvera lök och stryk löken över gallret innan du börjar grilla. Maten fastnar inte i gallret.
5. Vänd inte maten för snabbt utan låt den brynas ordentligt.



## Grillningsguide om temperaturer

Nedan finns en lista över vägledande anvisningar hur länge och i vilken temperatur de vanligaste ingredienserna grillas. Vind, regn, temperaturen utomhus och grillens renlighet kan påverka tillredningstiden.



### Nöt

| Ingrediens              | Tjocklek / vikt | Grillningsmetod                                  | Grillningstid                     |
|-------------------------|-----------------|--|-----------------------------------|
| Entrecôte /ytterflébiff | ca 2 cm         | Direkt hög värme                                 | 2,5 – 3,5 min. / sida             |
| Entrecôte /ytterflébiff | ca 5 cm         | Direkt hög värme<br>Indirekt medelhög värme      | 2,5 min / sida<br>8 – 10 min.     |
| En hel entrecôte        | ca 1,5 kg       | Direkt hög värme<br>Indirekt medelhög värme      | 3 min. / sida<br>20 – 30 min.     |
| Stek                    | ca 1,5 kg       | Direkt medelhög värme<br>Indirekt medelhög värme | 3 – 4 min. / sida<br>30 – 40 min. |
| Hamburgerbiff           | ca 2 cm         | Direkt hög värme                                 | 2 – 3 min. / sida                 |
| Innertemperatur         |                 |  |                                   |
| Röd – rosaröd           |                 | 47 – 51 °C                                       |                                   |
| Medium                  |                 | 52 – 58 °C                                       |                                   |
| Välstekt - genomstekt   |                 | 59 – 66 °C                                       |                                   |



### Gris

| Ingrediens                  | Tjocklek / vikt | Grillningsmetod                                  | Grillningstid                       |
|-----------------------------|-----------------|--|-------------------------------------|
| Filébiff, kotlett           | ca 2 cm         | Direkt hög värme                                 | 2 – 2,5 min. / sida                 |
| Entrecôte                   | ca 600 g        | Direkt hög värme<br>Indirekt medelhög värme      | 3 min. / sida<br>20 – 30 min.       |
| Revbensspjäll / ribs        | ca 1,5 kg       | Indirekt medelhög värme<br>Direkt hög värme      | 60 – 90 min.<br>4 min. / sida       |
| Kassler                     | ca 3 cm         | Direkt medelhög värme<br>Indirekt medelhög värme | 2,5 – 3 min. / sida<br>15 – 20 min. |
| Färskkorv                   | ca 400 g        | Direkt låg värme                                 | 2 – 3 min. / sida                   |
| Innertemperatur             |                 |  |                                     |
| Färdig filé                 |                 | 65 – 70 °C                                       |                                     |
| Färdiga övriga ingredienser |                 | 65 – 70 °C                                       |                                     |

SV



## Kyckling och kalkon

| Ingrediens      | Tjocklek / vikt | Grillningsmetod                                  | Grillningstid               |
|-----------------|-----------------|--|-----------------------------|
| Bröstfilé       | ca 200 g        | Direkt medelhög värme                            | 5 – 6 min. / sida           |
| Klubba          | ca 120 g        | Direkt medelhög värme                            | 5 – 6 min. / sida           |
| Vingar          | ca 500 g        | Direkt medelhög värme<br>Indirekt medelhög värme | 6 – 10 min.<br>30 – 40 min. |
| En hel kyckling | ca 900 g        | Indirekt medelhög värme                          | 60 – 75 min.                |
| Innertemperatur |                 |  |                             |
| Genomstekt      |                 | 75 °C  |                             |



## Fisk

| Ingrediens      | Tjocklek / vikt | Grillningsmetod         | Grillningstid     |
|-----------------|-----------------|-------------------------|-------------------|
| Tunn filé       | ca 200 g        | Direkt medelhög värme   | 2 – 3 min. / sida |
| Tjock filé      | ca 120 g        | Direkt medelhög värme   | 5 – 6 min. / sida |
| En hel fisk     | ca 500 g        | Indirekt medelhög värme | 20 – 30 min.      |
| Innertemperatur |                 |                         |                   |
| Rosa            |                 | 45 – 50 °C              |                   |
| Genomstekt      |                 | 55 – 60 °C              |                   |

SV



## Grönsaker

| Ingrediens    | Tjocklek / vikt | Grillningsmetod                                  | Grillningstid              |
|---------------|-----------------|--|----------------------------|
| Mogen majs    |                 | Direkt medelhög värme                            | 6 min.                     |
| Tomat         |                 | Direkt medelhög värme                            | 6 min. / sida              |
| Sparris       |                 | Direkt medelhög värme                            | 3 – 5 min.                 |
| Potatisskivor |                 | Direkt medelhög värme<br>Indirekt medelhög värme | 5 – 8 min.<br>10 – 15 min. |
| Rå potatis    |                 | Indirekt medelhög värme                          | 45 – 60 min.               |

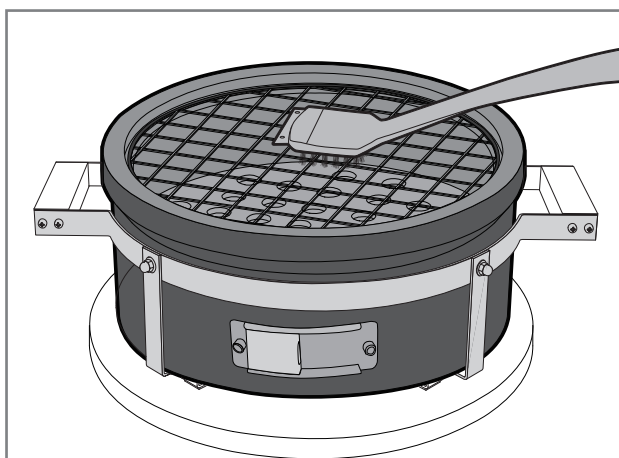
# Rengöring och förvaring av grillen

Genom att rengöra och underhålla grillen regelbundet kan du förlänga grillens livslängd märkbart. Om grillen inte värms upp ordentligt eller maten fastnar lätt i stekplattorna har grillen inte rengjorts eller underhållits enligt anvisningarna.

## Grillgaller och stekplattor

Grillgallren och stekplattorna ska alltid rengöras direkt efter användning medan grillen fortfarande är varm. Använd en borste eller skrapa avsedd för rengöring av grill för att rengöra grillen.

Grillgaller och stekplattor kan även tvättas med ett mildt rengöringsmedel och varmt vatten. Kom ihåg att torka och olja grillgallren och stekplattorna ordentligt efter tvätt.



**i** Använd aldrig en stålborste som är avsedd för svetsarbete för att rengöra grillen. Garantin täcker inte skador orsakade av en stålborste.

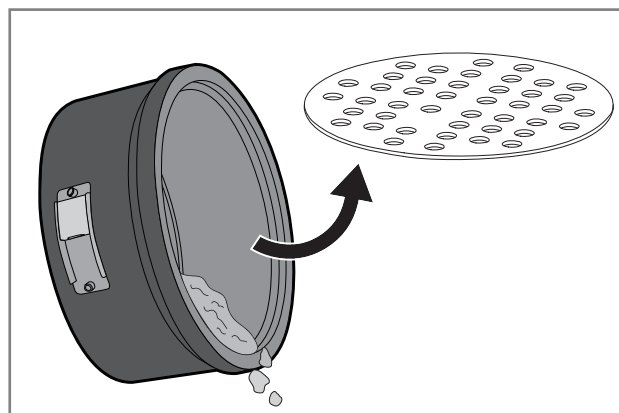
## Grillens inre ytor

Keramiska grillar är självrengörande, det vill säga rengöringen sker genom att hetta upp grillen så att den är tillräckligt varm för att bränna bort överflödigt fett, marinad och matrester från de inre ytorna och värmedelningsplattan.

**i** Använd inte vatten eller rengöringsmedel för att rengöra insidans delar. Det porösa, keramiska materialet kan absorbera vätska, vilket kan orsaka sprickor.

## Borttagning av aska

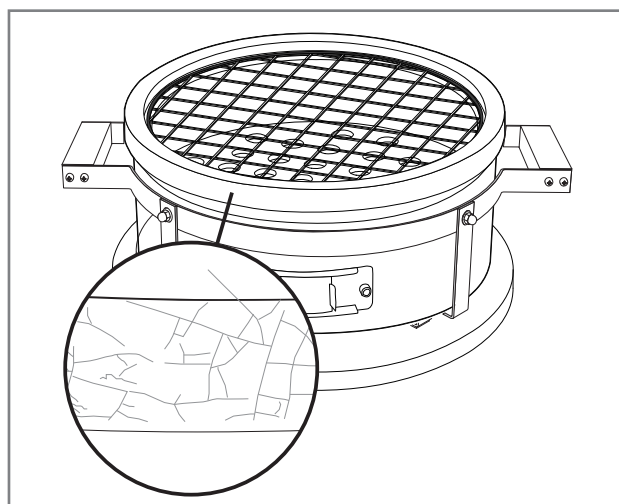
När glöden har slocknat och grillen har svalnat ska du först ta bort kolgrillen och sedan hälla ut askan från grillen.



## Grillens yttre ytor

Du kan rengöra grillens yttre ytor genom att torka av den med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel, efter att grillen har svalnat.

Värmeutvidgningen kan orsaka hårfina sprickor på utsidan. Hårsprickorna inverkar inte på produktens kvalitet eller användning, och anses inte vara tillverknings- eller materialfel.



SV

## Grillens ståldelar

Grillens ståldelar måste också rengöras regelbundet. Följande allmänna riktlinjer kan användas för dessa delar:

1. Rengör grillens ståldelar med Mustang rengöringsvätska för grillar eller med ett mildt diskmedel och trasa.
2. Kom ihåg att torka de rena delarna noggrant.
3. För att rengöra ytor med varningstexter får man inte använda rengöringsmedel eftersom de kan ta bort texter och övriga säkerhetsanvisningar.
4. Rengör alla grillens yttre ytor minst tre gånger per år för att undvika att smutsen fastnar i ytorna.
5. Testa alltid om ett nytt rengöringsmedel lämpar sig till grillen på ett omärkbart ställe.

**i** Klor och salt kan orsaka rostbildning i grillen. Om grillen används vid havet eller i omedelbar närhet av en simbassäng ska grillen rengöras varje vecka.

## Förvaring

Vi rekommenderar att du förvarar din grill inomhus, t.ex. i ett garage eller på en annan skyddad plats.

När du förvarar grillen utomhus ska du komma ihåg att täcka grillen med ett skyddande lock (tillval). Lämna inte grillen i regn.

Se till att grillen är helt nedkyld och att glöden har slocknat innan du täcker grillen med ett lock eller förvarar den.

För längre vinterförvaring rekommenderar vi att du förvarar grillen i ett garage eller under ett skärmtak.

Rengör alltid grillen enligt anvisningarna efter långvarig förvaring innan du använder den.

**i** Förvara inte grillen så att snö från taket kan falla på grillen. Garantin täcker inte skador orsakade av snö och is.

SV

## Underhåll

Det lönar sig att behandla ståldelar två till tre gånger per år med stålbehandlingsolja som säljs i butiken. Detta förhindrar bildning av smuts och rostfläckar på stålytorna.

Kom ihåg att kontrollera oljans lämplighet före användning, t.ex. genom att testa oljan på ett mindre synligt område.

Kontrollera skruvarnas spänning regelbundet. Höga temperaturväxlingar i grillen kan leda till att skruvarna lossnar.

**i** Använd inte en elektrisk skruvdragare för att dra åt, den kan söndra skruvarna eller andra ståldelar. Skador på grund av för hård åtdragning av skruvarna täcks inte av garantin.

# Felsökning

Funktionsfel kan uppstå i alla grillar. Dessa fel är vanligen enkla att reparera. Om du inte hittar ett svar på din fråga i schemat nedan, kontakta försäljarbutiken.

| Fel                                      | Eventuell orsak   | Åtgärd  |
|--|---|---|
| Luftventilerna fungerar inte som de ska. | Ventilerna har klistrats fast på grund av smuts och fett. | Lossa ventilernas skruvar och rengör ventilerna.  |
| Grillen tänds inte.                      | Luftventilerna är stängda.                                | Öppna luftventilerna.   |
|  | Hålen i den nedre ventilen är tilltäppta.                 | Avlägsna överflödig aska via botten av grillen.   |
| Grillen blir inte tillräckligt het.      | Elden får inte tillräckligt med syre.                     | Öppna den nedre luftventilen helt och hållet.   |
|  | Hålen i den nedre ventilen är tilltäppta.                 | Avlägsna överflödig aska via botten av grillen.   |
|  | Det finns inte tillräckligt med kol.                      | Lägg till kol och öppna den nedre luftventilen.   |
| Grillen blir för het.                    | Elden får för mycket syre.                                | Stäng luftventilerna och vänta tills glöden falnar. När temperaturen har sjunkit, öppna luftventilerna en aning. Tänd grillen igen vid behov. |

SV

# Garanti

Denna Mustang-grill levereras med 10 års tillverknings- och materialgaranti. Kontrollera de aktuella garantivillkoren på vår webbplats

**mustang-grill.com**

Garantin gäller endast när inköpskvittot visas, där namnet på försäljarens butik och inköpsdatum ska ingå.



NO

**Monteringsanvisninger og bruksanvisning**

---

# Velkommen til Mustang-grillens verden

Vi er glade for at du valgte en Mustang-grill. Mustang ønsker å være din grillvenn og gi deg den ultimate grilleopplevelsen. Mustang ble etablert med visjonen om å skape stunder med rolig og avslappet matlaging med familie og venner, og dette er konseptet vi ønsker å dele med deg.

Mustang-grillene og -tilbehøret er nøye designet og ferdigstilt, og vi er stolte over å representere dem. Vår lange erfaring og ekspertise kan sees i alle våre produkter. De inkluderer alle viktige funksjoner og egenskaper. Vi er overbevist om at denne grillen vil gi deg glede i lang tid, så lenge du husker å vedlikeholde og rengjøre den i henhold til instruksjonene i denne håndboken.

## Det mest omfattende utvalget av grillprodukter

Mustang er et merke som eies av det finske selskapet Tammer Brands Oy. Mustang tilbyr alt utstyr, rekvisita, tilbehør og reservedeler som trengs for grilling, samt et omfattende produktutvalg for røyking av mat og tilberedning av pizza. Vi er eksperter på grillkultur, og kan i så måte sikre at du får tilgang til de mest passende og moderne produktene. Mustang er det eneste merket du trenger for en vellykket grillmat.

## Kundeservice:

Tammer Brands Oy,  
tlf. +358 3 252 1111.  
Viinikankatu 36,  
FI-33800 Tampere, FINLAND

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

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

NO



Les brukerhåndboken før du bruker grillen og oppbevar den for senere bruk.

Følg oss på sosiale medier



mustanggrill

# Innholdsfortegnelse

|   |    |
|---|----|
| <b>Monteringsanvisning</b> .....                                    | 3  |
| Før du starter monteringen .....                                    | 5  |
| <b>Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler</b> .....                   | 68 |
| Plassere grillen .....  | 68 |
| Generelle sikkerhetsinstruksjoner .....                             | 69 |
| <b>Bruk av kullgrillen</b> .....                                    | 70 |
| Tiltak som må utføres før du bruker produktet for første gang ..... | 70 |
| Tiltak å utføre før hver bruk .....                                 | 70 |
| Tenning av kullgrillen med en fyrstikk eller lang lighter .....     | 70 |
| Tenning av kullgrillen med et opptenningsrør .....                  | 71 |
| Grilling ved høye temperaturer .....                                | 72 |
| Grilling ved lave temperaturer .....                                | 72 |
| Generell informasjon om regulering av temperaturen .....            | 72 |
| Tilsetning av briketter eller grillkull under grilling .....        | 73 |
| Kullmengde .....  | 73 |
| Slå av grillen .....  | 73 |
| Fettbrann .....   | 73 |
| Flammen blusser opp .....   | 73 |

NO



|   |    |
|---|----|
| <b>Nyttige verktøy</b> .....                      | 74 |
| Generelle instruksjoner for grilling .....        | 74 |
| Marinader .....                                   | 74 |
| Forhindre at mat fester seg til grillen .....     | 74 |
| Veiledning for grilltemperatur .....              | 75 |
| <b>Rengjøring og oppbevaring av grillen</b> ..... | 77 |
| Grillrister og -plater .....                      | 77 |
| Grillens innvendige overflater .....              | 77 |
| Fjerning av aske .....                            | 77 |
| Grillens utvendige overflater .....               | 77 |
| Deler av grillstål .....                          | 78 |
| Vedlikehold .....                                 | 78 |
| Oppbevaring .....                                 | 78 |
| <b>Feilsøking</b> .....                           | 79 |
| <b>Garanti</b> .....                              | 79 |

NO

## Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler

Når du begynner å bruke denne kullgrillen, er du forpliktet til å lese nøye gjennom og ta hensyn til advarslene og sikkerhetsinstruksjonene i denne bruksanvisningen før du bruker den. Denne grillen er produsert i henhold til standarden EN1860-1.

Symbolforklaringer:




FARE!



MERK!

### Plassere grillen

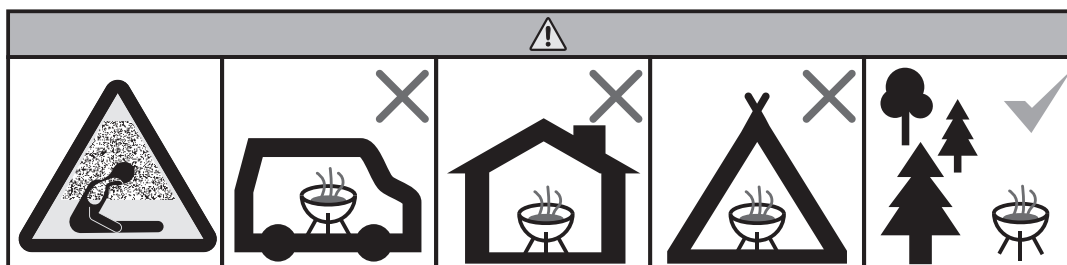
 Denne grillen er kun til utendørs bruk. Den må aldri brukes innendørs eller i lukkede rom. Sjekk punktene som bør vurderes nedenfor.

- Bruk kun grillen utendørs.
- Ikke bruk grillen nær en vegg, i en garasje, campingvogn eller tilhenger eller et annet lukket rom, eller innendørs.
- Sørg for at grillen er plassert minst to meter unna brennbare materialer.
- Ikke plasser grillen under parasoll eller kalesje på grunn av fare for oppblussing.
- Sørg for at et brannteppe/-slukningsapparat og et førstehjelpsutstyr tilgjengelig i nærheten av grillen.
- Sørg for at grillen plasseres på en horisontal og varmebestandig overflate, siden varme glør kan fly eller falle ut av grillen ved normal bruk.
- Ikke plasser grillen nær følsomme overflater, da fett og marinader kan søle eller sprute ut under vanlig bruk.
- Ikke bruk grillen som peis.

 Unnlatelse av å følge disse instruksjonene ved plassering av grillen vil medføre brannfare.

 Bruk av grillen innendørs eller i et lukket rom vil forårsake en risiko for karbonmonoksidforgiftning.

NO



## Generelle sikkerhetsinstruksjoner



**Bruk av Kamado-grillen til andre formål enn det tiltenkte formålet kan utgjøre en fare. Selv de minste strukturelle modifiseringene av grillen, er forbudt. Sjekk punktene som bør vurderes nedenfor.**

- Følg monteringsanvisningen nøye og sørg for at ingen deler blir avinstallert under monteringen. Hvis du ikke følger instruksjonene eller du ikke har installert alle delene, kan du oppleve problemer ved bruk av apparatet. Brukeren er ansvarlig for korrekt montering av grillen.
- Bruk kun tennved i samsvar med standarden EN1860-3. Ikke bruk grillvæske, bensin, alkohol eller lignende kjemikalier for å antenne grillen.
- Ikke tilsett grillvæske på brennende kull eller varme glør.
- Grillen vil varmes opp under bruk, så vær spesielt forsiktig hvis det er barn, eldre eller kjæledyr i nærheten av grillen.
- Grillen vil fungere best med trekull. Ikke brenn ved i grillen.
- Ikke oppbevar brennbare materialer eller væsker i umiddelbar nærhet av grillen.
- Vær oppmerksom på røyken forårsaket av grillen; ikke bruk grillen i nærheten av åpne vinduer.
- Ikke la grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- Hold alltid fenderen til grillens nedre ventil lukket når du bruker grillen.
- Bruk varmebestandige votter når du bruker grillen.
- Ikke bruk vann til å slukke grillen: Vannet kan skade de keramiske overflatene. Slukk grillen ved å kvele glørne.
- Ikke flytt grillen hvis den er i bruk eller varm etter bruk.
- Sjekk alltid grillen før bruk i tilfelle skade eller slitasje. Skift eventuelt ut skadede deler.
- Om grillen ikke fungerer normalt, skal den ikke brukes.
- Ikke la barn bruke grillen.
- Alkohol, reseptbelagte medisiner og rusmidler av alle slag kan påvirke brukerens evne til å betjene grillen på en sikker og hensiktsmessig måte.

NO

# Bruk av kullgrillen

## Tiltak som må utføres før du bruker produktet for første gang

Når du bruker produktet for første gang, er hovedformålet å sikre dets funksjonalitet og kontrollere eventuelle løsnede staldeler forårsaket av termisk ekspansjon.

1. Sjekk at grillen er montert i henhold til instruksjonene.
2. Bruk et varmeskjold (A) under grillen.
3. Tenn grillen i henhold til instruksjonene.
4. La kullet brenne ut og vent til grillen er helt avkjølt.
5. Kontroller alle skruer og stram dem etter behov.
6. Grillen din er nå klar til bruk.

**i** Ikke bruk grillen hvis den er skadet eller mangler deler.

**i** Ikke legg for mye kull i grillen siden overflødig varme kan skade den.

## Tiltak å utføre før hver bruk

For å betjene grillen på en sikker og hensiktsmessig måte, må du utføre noen få kontroller før hver bruk. Gå nøye gjennom sjekklisten nedenfor:

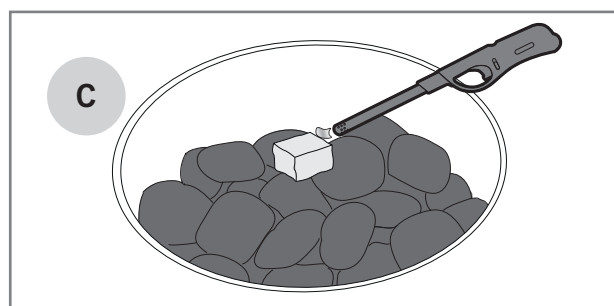
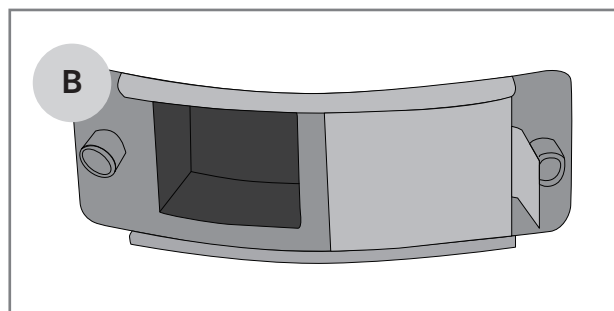
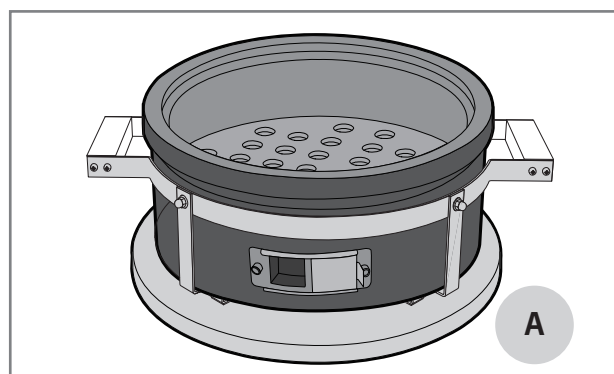
1. Sjekk at grillen er plassert i henhold til instruksjonene.
2. Sjekk at det ikke er brennbare materialer eller væsker i umiddelbar nærhet av grillen.
3. Fjern eventuelle askerester fra brennkammeret.
4. Bruk et varmeskjold (A) under grillen.
5. Rengjør og smør grillristen eller -platen med matolje.
6. Tenn grillen i henhold til instruksjonene.

**!** Ikke bruk grillen hvis den er skadet eller mangler deler.

## Tenning av kullgrillen med en fyrstikk eller lang lighter

I kullgriller må det kun brukes briketter eller trekull av løvtre. Kun tennere i samsvar med EN1860-3 kan brukes til tenning.

1. Fjern grillristen.
2. Legg ca. 3 håndfuller grillbriketter på kullgrillen.
3. Legg Mustang-tenneren i brikettene.
4. Åpne luftventilen helt (B).
5. Bruk en lang fyrstikk eller en lang lighter (C) til å tenne sikringene.
6. Når brikettene eller grillkullet har blitt lysegrå, er grillkullet ferdig.
7. Juster luftventilene til ønsket posisjon.
8. Grillen er klar til bruk.



**i** Ikke bruk ved eller andre treartikler til å brenne grillen. Bruk av feil type brennstoff kan skade grillen. Skader forårsaket av upassende brennstoff dekkes ikke av garantien.

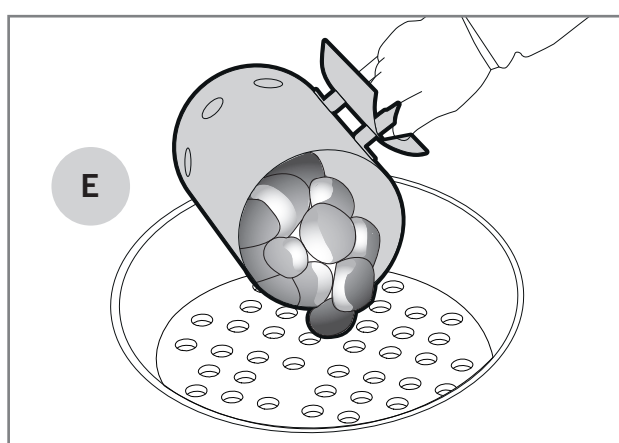
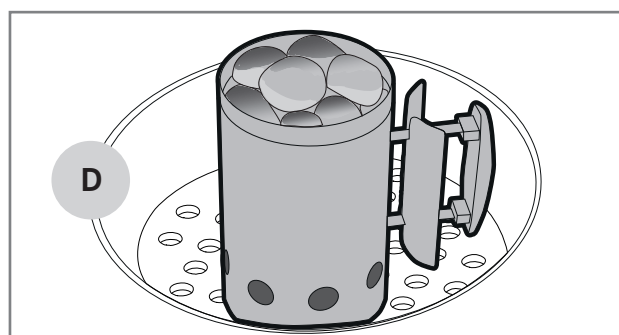
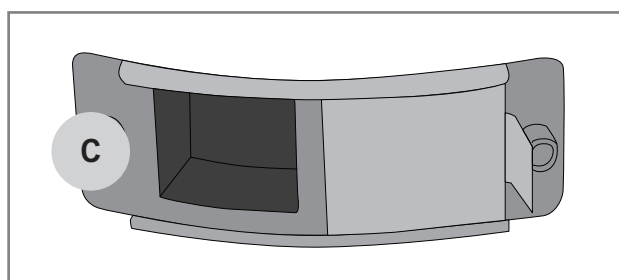
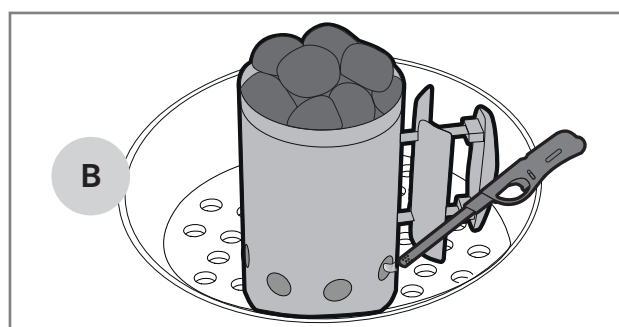
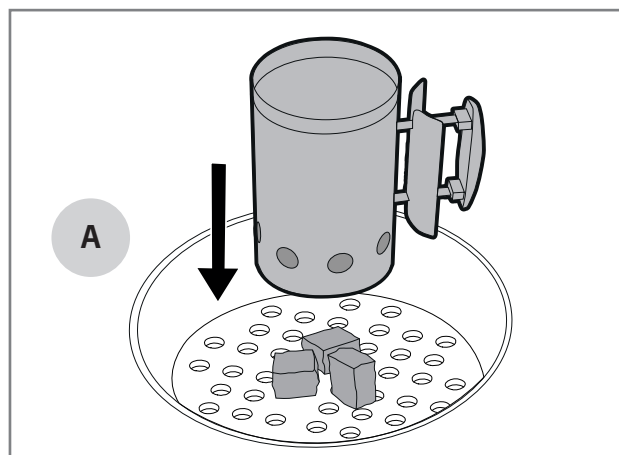
**i** Ikke bruk bensin, alkohol eller lignende kjemikalier for å antenne grillen.

**i** Vær forsiktig når du tilsetter grillvæske på kullet. Ikke la grillvæsken lekke gjennom kullet til bakken. Garantien dekker ikke skader på grillen eller dens omgivelser forårsaket av lekkende grillvæske.

## Tenning av kullgrillen med et opptenningsrør

For rask grilling kan du tenne grillen med et opptenningsrør. Mustang-opptenningsrør selges separat.

1. Fjern grillristen.
2. Legg noen biter Mustang-lighter på kullgrillen (A).
3. Plasser lighteren direkte på toppen av sikringene.
4. Fyll tenneren med Mustang-briketter eller grillkull.
5. Bruk en lang fyrstikk eller en lighter (B) til å tenne luntene fra lufthullene i lighteren.
6. Åpne luftventilen helt (C).
7. Brikettene/kullet er klare til bruk når flammene (D) er synlige på fatlighteren.
8. Hell de brennende brikettene/trekullet forsiktig over på trekullholderen (E). Husk å bruke grillhansker.
9. Juster luftventilene til ønsket posisjon.
10. Grillen er klar til bruk.



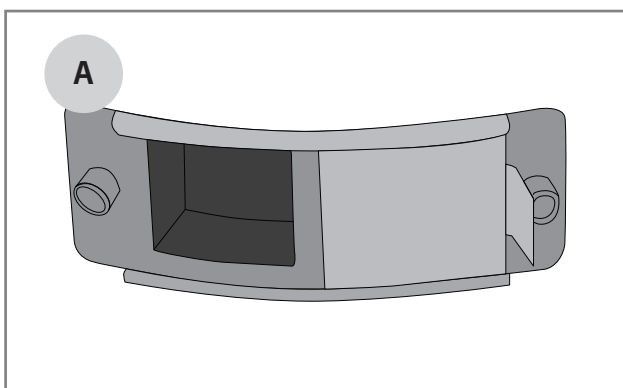
NO

## Grilling ved høye temperaturer

Mat som krever raskere tilberedning grilles vanligvis ved høyere temperaturer, 220–300°C. Dette sikrer at de ytre overflatene av matvarene blir sprøere mens de indre delene forblir saftige.

1. Tenn grillen i henhold til instruksjonene.
2. La luftventilen være helt åpen (A).
3. Grillen er nå klar til bruk.

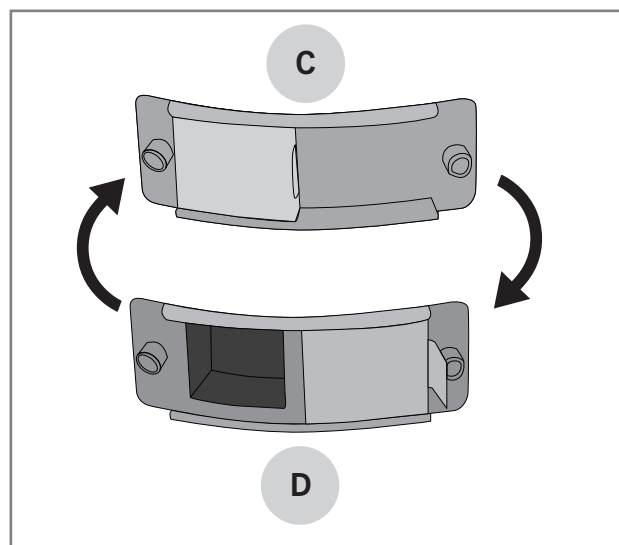
**⚠ Ved å bruke briketter kan du oppnå en høyere temperatur på grillen.**



## Generell informasjon om regulering av temperaturen

Du kan regulere temperaturen på kullgrillen ved å endre luftstrømmen. Temperaturen påvirkes også av mengden av og kvaliteten på trekull. Nedenfor er en liste over det viktigste ved varmeregulering:

1. Når du vil øke temperaturen trenger grillen mer luft (C–D).
2. Når du vil senke temperaturen, må du begrense grillens lufttilførsel (D–C).

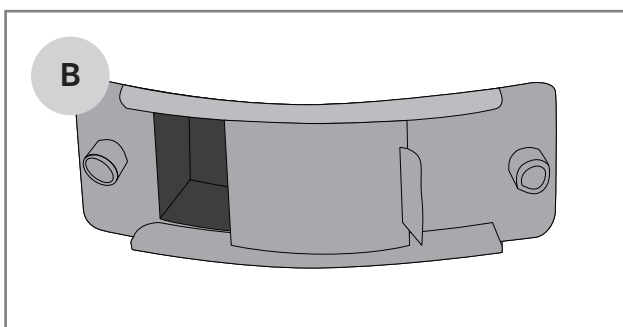


## Grilling ved lave temperaturer

Spesielt med store kjøttstykker anbefales lengre grilltid ved lavere temperatur. På denne måten blir kjøttet mørt og tørker ikke like lett. En lav grilltemperatur er også egnet for mer sensitive ingredienser. Instruksjoner for grilling ved lave temperaturer:

1. Tenn grillen i henhold til instruksjonene.
2. Når ønsket temperatur er nådd, lukkes luftventilen så mye som mulig (B).
3. Grillen er nå klar til bruk.

**i Bruk varmebestandige votter når du justerer luftventilene.**



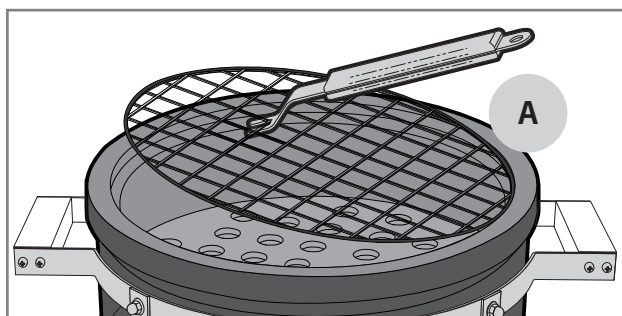
NO

## Tilsetning av briketter eller grillkull under grilling

Ved langtidsgrilling kan det være nødvendig å tilføre grillkull eller briketter til grillen. Følg trinnene nedenfor for å legge på kull eller briketter under grilling:

1. Fjern hele grillristen ved hjelp av verktøyet (A) som følger med grillen.
2. Legg på trekull eller briketter ved hjelp av lange grillpinner og grillhansker.
3. Sett grillristen på plass.

**i** Hver gang panseret åpnes, vil temperaturen inne i grillen endres. Dette kan endre tilberedningstiden.



## Kullmengde

Velg mengden kull i henhold til maten du griller og hvordan du vil grille den. Hvis du griller maten raskt på høy temperatur, kan du bruke følgende tabell:

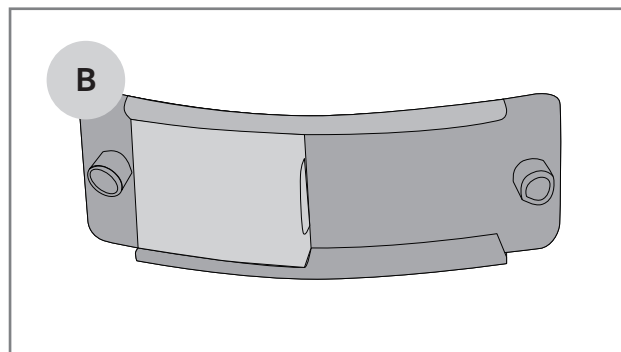
| Grill diameter | Kull antall  |
|----------------|--------------|
| < 47 cm        | 0,3 – 0,5 kg |
| 47 cm          | 0,6 – 0,8 kg |
| 57 cm          | 1,0 – 1,2 kg |

## Slå av grillen

Når du har sluttet å bruke grillen, slukk grillen ved å følge disse trinnene:

1. Lukk luftventilen helt (B).
2. Vent til neste dag, når glørne helt sikkert har sluknet og grillen har kjølnet.

**i** Ikke bruk vann til å slukke trekull. Å kaste vann på varmt kull kan skade grillen.



## Fettbrann

Fjern alltid ekstra fett eller marinade fra bunnen av og veggene på grillen, kullristen og grillristen.

Hvis overflødig fett samler seg i grillen, kan fett begynne å brenne og forårsake fettbrann. Brannen kan skade grillen og omgivelsene og være farlig.

Vær oppmerksom på brannfaren, spesielt når du griller store mengder kjøtt med høyt fettinnhold, i så fall vil fett fra kjøttet samle seg i bunnen av grillen.

NO

## Flammen blusser opp

Flammen som blusser opp og til er en normal reaksjon i en kullgrill. Det gir også smak til maten. Hvis flammen blusser opp ofte, øker grillens indre temperatur og mer fett faller fra maten som grilles. Disse fenomenene øker i sin tur risikoen for fettbranner. Dette er grunnen til at oppblussingen bør forhindres gjennom forhåndsiltak.

1. Fjern ekstra fett fra kjøttet.
2. Prøv å grille kjøtt ved riktig temperatur.
3. Pass på at det ikke er ekstra fett eller marinade på bunnen av grillen eller grillveggene.

# Nyttige verktøy

## Generelle instruksjoner for grilling

Grilling er veldig enkelt og avslappende når du har noen regler i tankene og bruker disse generelle grillinstruksjonene:

- Vent til kullet eller brikettene har lyst skikkelig opp. Når de er blitt lysegrå, er glørne klare til steking.
- Grillen må varmes opp skikkelig. Det keramiske huset holder på varmen effektivt, noe som hjelper med temperaturregulering. Når ristene og stekeplatene er tilstrekkelig varme, har maten mindre lett for å feste seg til dem, og matvarene får en ordentlig grillt overflate.
- Ikke grill med skitne forsyninger. Gamle marinader og matrester fester seg lett på risten og maten. Rengjør grillristene etter hver bruk. På denne måten er de klare for neste grilløkt.
- Ha grillutstyret lett tilgjengelig. Det er lettere å kontrollere riktige grilltider og -temperaturer når du har alle forsyninger, krydder, marinader og retter du trenger i nærheten av grillen.
- Snu kjøttet så lite som mulig; én gang er nok. Når maten får steke sakte på risten/pannen, får den en pent brunet overflate.
- Bruk et termometer! Griller du maten for lenge, vil maten bli tørr og miste smaken. Du kan oppnå best resultat hvis du også får et kjøtttermometer.
- La kjøttet hvile i 10–20 minutter før du skjærer/ serverer det. Mens kjøttet hviler, blir temperaturen jevnere og saften renner ikke for mye ut når kjøttet kuttes.

NO

## Marinader

Bruk av marinader er svært vanlig ved grilling. Deres formål er å krydre grillmaten etter smak. Men marinader gjør også at maten fester seg til ristene. På samme måte kan oljeholdige marinader søle på brennkammeret og få flammen til å blusse opp, eller til og med forårsake fettbranner. Med disse få tipsene kan du redusere problemene forårsaket av marinader:

1. Prøv å tørke ekstra marinade av maten før du legger dem på grillen.
2. Hvis du tilsetter marinade under grillingen, bruk alltid en pensel. Ikke hell marinaden på maten rett fra flaske.
3. Velg tørre krydderblandinger under grilling.

**i** Ikke bruk rester av marinade fra tilberedning av rått kjøtt til å krydre stekt mat. I dette tilfellet vil bakteriene fra det rå kjøttet overføres til den tilberedte maten.

## Forhindre at mat fester seg til grillen

Mat som fester seg til risten eller grillplaten er et vanlig fenomen for alle grillkokker. Her er noen tips for å unngå overdreven festing:

1. Forvarm grillen slik at den er tilstrekkelig varm.
2. Rengjør ristene og grillplatene før du legger maten på grillen.
3. Smør olje på grillflaten og maten før du legger den på grillen.
4. Prøv dette: Skjær en løk i to og gni løken mot grillristen før du begynner å grille. Maten vil ikke feste seg til risten.
5. Ikke snu maten på grillen for raskt; la overflaten grilles skikkelig.



## Veiledning for grilltemperatur

Nedenfor er en liste over veiledende grilltider og temperaturer for de vanligste ingrediensene. Elementer som vind, regn, utetemperatur og grillens renslighet kan påvirke tiden som kreves.



### Storfekjøtt

| Ingrediens                 | Tykkelse/vekt | Grillmetode                                      | Grilltid                        |
|----------------------------|---------------|--|---------------------------------|
| Indrefilet/mørbradbiff     | ca. 2 cm      | Direkte høy varme                                | 2,5 – 3,5 min per side          |
| Indrefilet/mørbradbiff     | ca. 5 cm      | Direkte høy varme<br>Indirekte middels varme     | 2,5 min per side<br>8–10 min    |
| Hel indrefilet             | ca. 1,5 kg    | Direkte høy varme<br>Indirekte middels varme     | 3 min per side<br>20–30 min     |
| Stek                       | ca. 1,5 kg    | Direkte middels varme<br>Indirekte middels varme | 3 – 4 min per side<br>30–40 min |
| Hamburgerkake              | ca. 2 cm      | Direkte høy varme                                | 2 – 3 min per side              |
| Innvendig temperatur       |               |  |                                 |
| Blodig – nesten blodig     |               | 47 – 51 °C                                       |                                 |
| Middels                    |               | 52 – 58 °C                                       |                                 |
| Nesten ferdig – godt gjort |               | 59 – 66 °C                                       |                                 |



### Svinekjøtt

| Ingrediens                       | Tykkelse/vekt | Grillmetode                                      | Grilltid                          |
|----------------------------------|---------------|--|-----------------------------------|
| Filetbiff, kotelett              | ca. 2 cm      | Direkte høy varme                                | 2 – 2,5 min per side              |
| Indrefilet                       | ca. 600 g     | Direkte høy varme<br>Indirekte middels varme     | 3 min per side<br>20–30 min       |
| Ribbe                            | ca. 1,5 kg    | Indirekte middels varme<br>Direkte høy varme     | 60–90 min<br>4 min per side       |
| Lårstykke                        | ca. 3 cm      | Direkte middels varme<br>Indirekte middels varme | 2,5 – 3 min per side<br>15–20 min |
| Rå pølse                         | ca. 400 g     | Direkte lav varme                                | 2 – 3 min per side                |
| Innvendig temperatur             |               |  |                                   |
| Gjennomstekt filet               |               | 65 – 70 °C                                       |                                   |
| Bra gjort, andre innholdsstoffer |               | 65 – 70 °C                                       |                                   |

NO



## Kylling og kalkun

| Ingrediens           | Tykkelse/vekt | Grillmetode                                      | Grilltid                  |
|----------------------|---------------|--|---------------------------|
| Brystfilet           | ca. 200 g     | Direkte middels varme                            | 5 – 6 min per side        |
| Bein                 | ca. 120 g     | Direkte middels varme                            | 5 – 6 min per side        |
| Wingsit              | ca. 500 g     | Direkte middels varme<br>Indirekte middels varme | 6 – 10 min<br>30 – 40 min |
| Hel kylling          | ca. 900 g     | Indirekte middels varme                          | 60 – 75 min               |
| Innvendig temperatur |               |  |                           |
| Gjennomstekt         |               | 75 °C  |                           |



## Fisk

| Ingrediens           | Tykkelse/vekt | Grillmetode             | Grilltid           |
|----------------------|---------------|-------------------------|--------------------|
| Tynn filet           | ca. 200 g     | Direkte middels varme   | 2 – 3 min per side |
| Tykk filet           | ca. 120 g     | Direkte middels varme   | 5 – 6 min per side |
| Hel fisk             | ca. 500 g     | Indirekte middels varme | 20–30 min          |
| Innvendig temperatur |               |                         |                    |
| Rosé                 |               | 45 – 50 °C              |                    |
| Gjennomstekt         |               | 55 – 60 °C              |                    |

NO



## Grønnsaker

| Ingrediens      | Tykkelse/vekt | Grillmetode                                      | Grilltid             |
|-----------------|---------------|--|----------------------|
| Kokt mais       |               | Direkte middels varme                            | 6 min                |
| Tomat           |               | Direkte middels varme                            | 6 min per side       |
| Asparges        |               | Direkte middels varme                            | 3–5 min              |
| Oppskåret potet |               | Direkte middels varme<br>Indirekte middels varme | 5–8 min<br>10–15 min |
| Ukokt potet     |               | Indirekte middels varme                          | 45 – 60 min          |

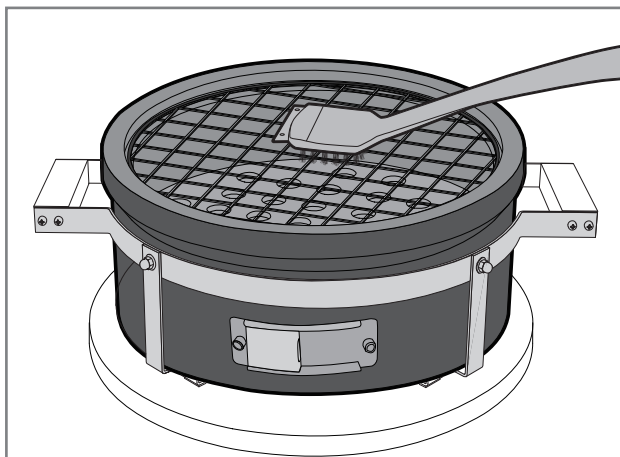
# Rengjøring og oppbevaring av grillen

Du kan forlenge levetiden til grillen betraktelig hvis du rengjør og vedlikeholder den regelmessig. Hvis grillen ikke varmes opp tilstrekkelig eller maten fester seg for mye til ristene, har ikke grillen blitt rengjort eller vedlikeholdt som anvist.

## Grillrister og -plater

Rengjør alltid ristene og -platene umiddelbart etter bruk når grillen fortsatt er varm. Bruk en børste eller skrape beregnet for rengjøring av griller.

Du kan også vaske rister og grillplater med mild såpe og varmt vann. Husk å tørke og smøre grillristene og -platene grundig etter vask.



**i** Ikke bruk en stålbørste beregnet for sveising til å rengjøre grillen. Garantien dekker ikke skader forårsaket av en slik stålbørste.

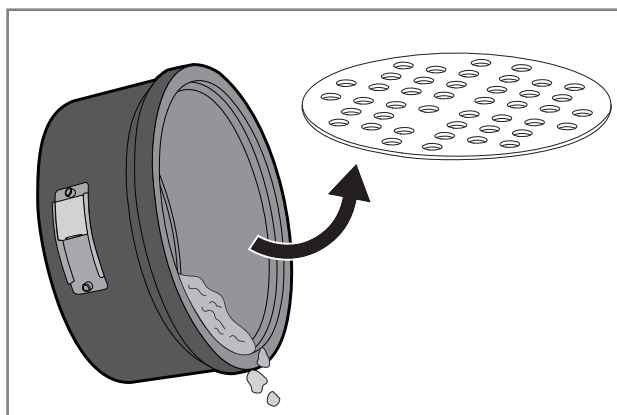
## Grillens innvendige overflater

Keramiske griller er selvrensende. Grillen rengjøres med andre ord ved å varme grillen opp til en tilstrekkelig varm temperatur. På denne måten brennes overflødig fett, marinade og matrester ut av de indre overflatene og varmeskjoldet.

**i** Ikke bruk vann eller rengjøringsmidler til å rengjøre de indre delene. Det porøse keramiske materialet kan absorbere væsken, noe som kan føre til at det sprekker.

## Fjerning av aske

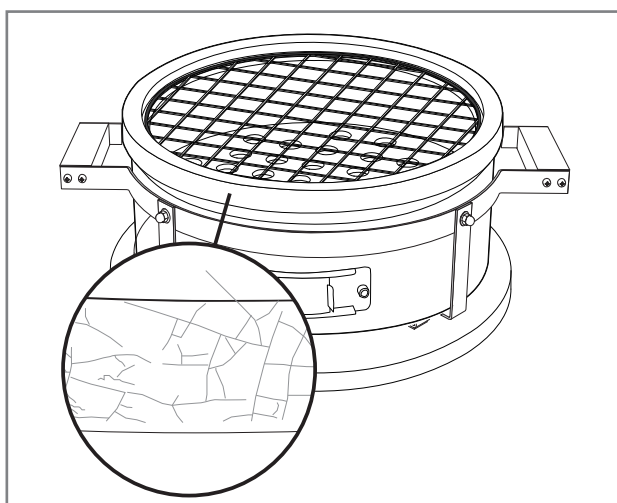
Når glørne er trygt slukket og grillen er avkjølt, fjerner du først kullgrillen og heller deretter asken av grillen.



## Grillens utvendige overflater

Du kan rengjøre grillens ytre overflater ved å tørke av dem med en fuktig klut og mild såpe når grillen er avkjølt.

Varmeutvidelse kan føre til tynne sprekker på de ytre overflatene. Tynne sprekker påvirker ikke kvaliteten eller driften av produktet, og de regnes ikke som produktions- eller materialfeil.



NO

## Deler av grillstål

Ståldelene på grillen må også rengjøres regelmessig. Følgende generelle retningslinjer kan brukes for disse delene:

1. Rengjør grillens ståldeler med Mustang-grillrens-  
evæske eller mildt oppvaskmiddel og en klut.
2. Ikke glem å tørke de rengjorte delene nøye.
3. Ikke bruk vaskemidler til rengjøring av overflater  
med advarselsetiketter, da de kan fjerne teksten  
eller andre etiketter.
4. Rengjør alle grillens ytterflater minst tre ganger i  
året slik at flekker ikke fester seg til overflatene.
5. Test alltid egnetheten til et nytt vaskemiddel på  
et umerkelig sted.

**i** **Klorid og salt kan få grillen til å ruste. Hvis grillen brukes i umiddelbar nærhet av sjøvann eller et basseng, må den rengjøres ukentlig.**

## Vedlikehold

Vi anbefaler at du behandler ståldelene med en vedlikeholdsolje for stål 2–3 ganger i året. Disse oljene er å finne i visse butikker. På denne måten kan du forhindre at det oppstår flekker og rustflekker på ståloverflatene.

Kontroller oljens egnethet før bruk: Test den først på et mindre synlig sted.

Kontroller skruenes stramming regelmessig. Store temperatursvingninger i grillen kan føre til at skruene løsner.

**i** **Ikke bruk en elektrisk skrutrekker for å stramme skruene, da dette kan skade skruene eller andre ståldeler. Skader på grunn av overdreven tiltrekking av skruene dekkes ikke av garantien.**

## Oppbevaring

Vi anbefaler at du oppbevarer grillen innendørs, for eksempel i en garasje eller på et annet skjermet sted.

Husk å dekke til grillen med et beskyttende deksel (ekstrautstyr) når du oppbevarer den utendørs. Ikke la grillen stå ute i regnet.

Sørg for at grillen er helt avkjølt og at glørne er slukket før du dekker til grillen med et lokk eller oppbevarer den.

For lengre vinteroppbevaring anbefaler vi at grillen oppbevares i en garasje eller under et tak.

Rengjør alltid grillen i henhold til instruksjonene etter lengre tids oppbevaring før bruk.

**i** **Ikke oppbevar grillen på et sted der snø som faller fra taket kan treffe den. Garantien dekker ikke skader forårsaket av snø og is.**

NO

# Feilsøking

Det kan oppstå funksjonsfeil i alle griller. Disse feilene er vanligvis enkle å fikse. Hvis du ikke finner en løsning på problemet ditt i tabellen nedenfor, kontakt selgeren.

| Feil                                     | Mulig årsak                                      | Løsning  |
|--|--|--|
| Luftventilene fungerer ikke som de skal. | Ventilene sitter fast på grunn av smuss og fett. | Løsne skruene på ventilene og rengjør dem.   |
| Grillen tenner ikke.                     | Luftventilene er stengt.                         | Åpne luftventilene.  |
|  | Hullene til den nedre ventilen er blokkert.      | Fjern overflødig aske fra bunnen av grillen.   |
| Grillen varmes ikke opp tilstrekkelig.   | Brannen får ikke nok oksygen.                    | Åpne de nedre luftventilene helt.  |
|  | Det er ikke nok kull.                            | Tilsett kull og åpne de nedre luftventilene.   |
| Grillen overopphetes.                    | Grillen får for mye oksygen.                     | Steng luftventilene og vent til glørne dør ut. Når temperaturen har gått ned, kan du åpne luftventilene litt. Tenn om nødvendig grillen igjen. |

# Garanti

Denne Mustang-grillen leveres med 10 års produksjons- og materialgaranti. Sjekk nettsiden vår for de nyeste garantivilkårene

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

For å ta hånd om eventuelle garantisaker, trenger du en kjøpskvittering som angir kjøpssted og -dato.

NO



DA

**Samlings- og betjeningsinstruktioner**

---

# Velkommen til produktuniverset omkring Mustang-griller

Vi glæder os over, at du har valgt en Mustang-grill. Mustang vil gerne ledsage dig, når du griller, og sørge for at grilloplevelsen bliver lige som god, som du ønsker dig det. Mustang blev skabt på baggrund af et ønske om at lave mad sammen med familie og venner på rolig og afslappende vis, og det er også den idé, vi gerne vil dele med dig.

Mustang-griller og -tilbehør er designet og fremstillet med omhu, og vi er stolte over at repræsentere dem. Vores omfattende erfaring og ekspertise kommer til udtryk i alle vores produkter. De omfatter væsentlige funktioner og egenskaber. Vi er sikre på, at du vil komme til at nyde glæde af denne grill i lang tid, hvis du husker at vedligeholde og rengøre den i henhold til anvisningerne i denne vejledning.

## Det største udvalg af grillprodukter

Mustang er et brand, der tilhører den finske virksomhed Tammer Brands Oy. Mustang byder på alle apparater, forbrugsvarer, tilbehør og reservedele, som bruges til at grille, samt et bredt udvalg af produkter til røgning af madvarer og til tilberedning af pizzaer. Vi kender grillkulturen ind og ud, så vi kan sørge for, at du har adgang til de mest velegnede og moderne produkter. Mustang er det eneste brand, du har brug for til en vellykket grilloplevelse.

## Eftersalgsservice

Tammer Brands Oy,  
tlf. +358 3 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Finland

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

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



Læs manualen før brug af grillen, og gem den til senere brug.

DA

Følg os på sociale medier



**mustanggrill**

  
**MUSTANG**

# Indholdsfortegnelse

|   |    |
|---|----|
| <b>Samlingsvejledning</b> .....   | 3  |
| Inden du begynder at samle produktet .....  | 6  |
| <b>Sikkerhedsinstruktioner og advarsler</b> .....                                   | 84 |
| Placering af grillen .....  | 84 |
| Generelle sikkerhedsanvisninger .....   | 85 |
| <b>Brug af kulgrillen</b> .....   | 86 |
| Foranstaltninger, der skal træffes inden den første ibrugtagning af produktet ..... | 86 |
| Foranstaltninger, der skal træffes før hver brug .....                              | 86 |
| Optænding af kulgrillen med en tændstik eller en lang lighter .....                 | 86 |
| Optænding af kulgrillen med en grillstarter .....                                   | 87 |
| Grilning ved høje temperaturer .....  | 88 |
| Grilning ved lave temperaturer .....  | 88 |
| Generelle oplysninger om regulering af temperaturen .....                           | 88 |
| Tilsætning af briketter eller kul, mens du griller .....                            | 89 |
| Kulmængde .....   | 89 |
| Slukning af grillen .....   | 89 |
| Fedtbrand .....   | 89 |
| Opblusning .....  | 89 |

DA



|   |    |
|---|----|
| <b>Nyttige tips</b> .....                                 | 90 |
| Generelle grillvejledning .....                           | 90 |
| Marinader .....   | 90 |
| Forebyggelse af at maden sætter sig fast på grillen ..... | 90 |
| Oversigt over grilltemperaturer .....                     | 91 |
| <b>Rengøring og opbevaring af grillen</b> .....           | 93 |
| Grillrister og grillplader .....                          | 93 |
| Grillens inderside .....                                  | 93 |
| Fjernelse af aske .....                                   | 93 |
| Grillens yderside .....                                   | 93 |
| Grillens ståldele .....                                   | 94 |
| Vedligeholdelse .....                                     | 94 |
| Opbevaring .....  | 94 |
| <b>Fejlfinding</b> .....                                  | 95 |
| <b>Garanti</b> .....                                      | 95 |

## Sikkerhedsinstruktioner og advarsler

Når du begynder at bruge denne kulgrill, er du forpligtet til at læse advarslerne og sikkerhedsanvisningerne i denne vejledning omhyggeligt igennem og følge den nøje, inden du tager grillen i brug. Grillen er fremstillet i henhold til standarden EN1860-1.

Symbolforklaring:



FARE!



BEMÆRK!

### Placering af grillen



Denne grill er kun beregnet til udendørs brug. Den må aldrig bruges indendørs eller i lukkede rum. Vær opmærksom på oplysningerne herunder.

- Brug kun grillen udendørs.
- Brug ikke grillen ved siden af en væg, i en garage, en campingvogn eller en trailer eller i en anden form for lukket rum, og brug den ikke indendørs.
- Sørg for, at grillen anbringes mindst to meter væk fra brændbare materialer.
- Grillen må ikke anbringes under en parasol eller en markise på grund af risikoen for opblusning.
- Sørg for, at der er et brandtæppe/en ildslukker og en førstehjælpskasse i nærheden af grillen.
- Sørg for, at grillen anbringes på et plant og varmebestandigt underlag, idet varme gløder kan flyve eller falde ud af grillen under normal brug.
- Grillen må ikke anbringes på eller i nærheden af følsomme overflader, idet fedt og marinader kan blive spildt eller sprøjte ud af grillen under normal brug.
- Grillen må ikke bruges som ildsted.

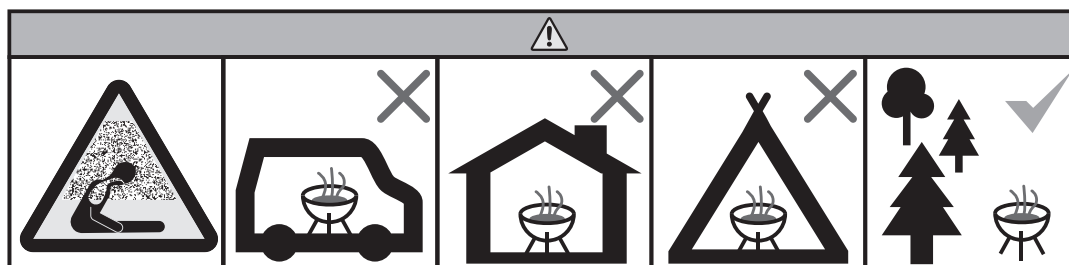


Hvis disse anvisninger ikke overholdes, når grillen opstilles, resulterer det i en brandfare.



Hvis grillen bruges indendørs eller i et lukket rum, er der risiko for kulilteforgiftning.

DA



## Generelle sikkerhedsanvisninger



**Det kan være farligt at bruge kulgrillen til andet end dens tilsigtede formål. Det er strengt forbudt at ændre grillens konstruktion på nogen som helst måde. Vær opmærksom på oplysningerne herunder.**

- Følg samleanvisningerne omhyggeligt, og sørg for at montere alle dele, når du samler produktet. Hvis du ikke følger anvisningerne, eller der er dele, som du ikke monterer, kan der opstå problemer, når du bruger produktet. Brugeren bærer ansvaret for korrekt samling af grillen.
- Brug udelukkende optændingsmaterialer, som er i overensstemmelse med standarden EN1860-3. Brug ikke sprit, benzin, alkohol eller lignende kemikalier til at tænde op i grillen.
- Vær forsigtig, når du kommer tændvæske på kullene. Lad ikke tændvæsken løbe ned på jorden under kullet. Der kan gå ild i væsken under den varme grill.
- Kom ikke tændvæske på brændende kul eller varme gløder.
- Grillen bliver varm, når den er i brug. Vær derfor ekstra forsigtig, hvis der er børn, ældre eller kæledyr i nærheden af grillen.
- Grillen virker bedst med kul af hårdt træ eller briketter.
- Brug ikke brænde i grillen.
- Sørg for, at der ikke er nogen brændbare materialer eller væsker i nærheden af grillen.
- Vær opmærksom på røgen fra grillen. Brug ikke grillen i nærheden af åbne vinduer.
- Lad ikke grillen være uden opsyn, når den er i brug.
- Bær varmebestandige handsker, når du bruger grillen.
- Brug ikke vand til at slukke grillen: Vandet kan beskadige de keramiske overflader. Sluk grillen ved at kvæle gløderne.
- Flyt ikke grillen, når den er i brug, eller når den er varm efter at have været i brug.
- Kontrollér altid grillen for beskadigelser eller slitage inden hver brug. Udskift om nødvendigt eventuelle beskadigede dele.
- Grillen må ikke bruges, hvis den ikke fungerer som normalt.
- Lad ikke børn bruge grillen.
- Alkohol, receptpligtig medicin og alle former for rusmidler kan påvirke brugerens evne til at bruge grillen på sikker og korrekt vis.

# Brug af kulgrillen

## Foranstaltninger, der skal træffes inden den første ibrugtagning af produktet

Når produktet bruges første gang, er det vigtigste at sikre, at det fungerer efter hensigten, samt at kontrollere om der forekommer nogen løsløsning af staldelene på grund af varmeudvidelse.

1. Kontrollér, at grillen er samlet i henhold til anvisningerne.
2. Brug et varmeskjold (A) under grillen.
3. Tænd op i grillen i henhold til anvisningerne.
4. Lad kullet brænde ud, og vent, til grillen køler helt ned.
5. Kontrollér alle skruer, og stram dem efter behov.
6. Derefter er grillen klar til brug.

**i** Grillen må ikke bruges, hvis den er beskadiget, eller der mangler dele af den.

**i** Kom ikke for meget kul i grillen, da den kan blive beskadiget af for kraftig opvarmning.

## Foranstaltninger, der skal træffes før hver brug

Af hensyn til sikker og korrekt brug af grillen skal du udføre nogle kontroller før hver brug. Gennemgå nedenstående tjekliste omhyggeligt:

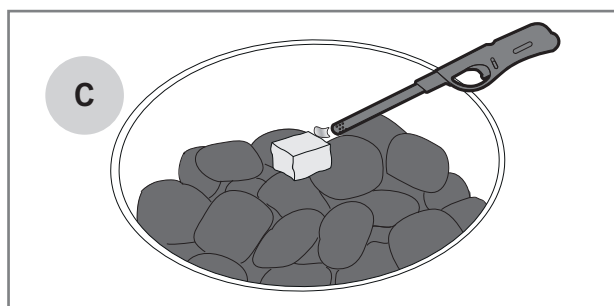
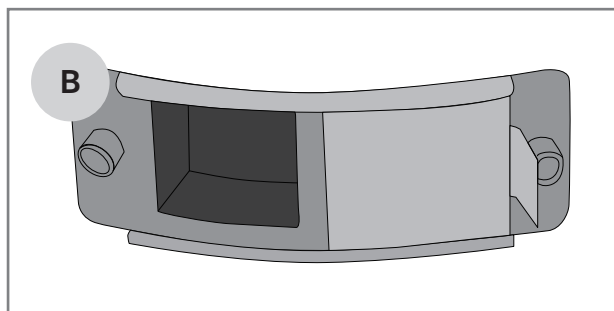
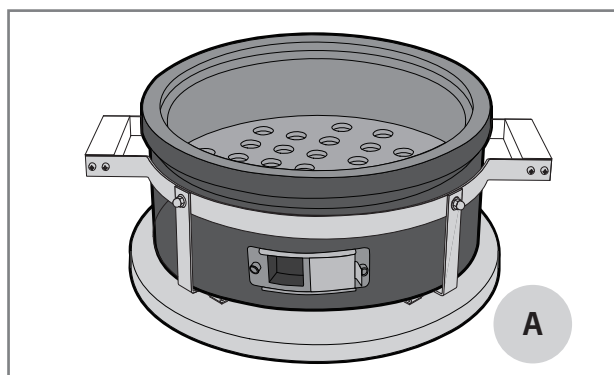
1. Kontrollér, at grillen er anbragt i henhold til anvisningerne.
2. Kontrollér, at der ikke er nogen brændbare materialer eller væsker i nærheden af grillen.
3. Fjern eventuel aske fra brændkammeret.
4. Brug et varmeskjold (A) under grillen.
5. Rengør grillristen eller grillpladen, og smør den med madlavningsolie.
6. Tænd op i grillen i henhold til anvisningerne.

**!** Grillen må ikke bruges, hvis den er beskadiget, eller der mangler dele af den.

## Optænding af kulgrillen med en tændstik eller en lang lighter

Der må kun anvendes briketter eller trækul af hårdt træ i kulgrillene. Kun lightere i overensstemmelse med EN1860-3 må anvendes til optænding.

1. Fjern grillristen.
2. Læg ca. 3 håndfulde grillbriketter på kulgrillen.
3. Tilsæt Mustang-antænderen til briketterne.
4. Åbn luftventilen helt (B).
5. Brug en lang tændstik eller en lang lighter (C) til at tænde sikringerne.
6. Når briketterne eller trækullene er blevet lysegrå, er trækullene klar.
7. Juster luftventilerne til den ønskede position.
8. Grillen er klar til brug.



**i** Brug ikke brænde eller andet træ i grillen. Brug af den forkerte type brændsel kan beskadige grillen. Skader, der skyldes uegnet brændsel, er ikke dækket af garantien.

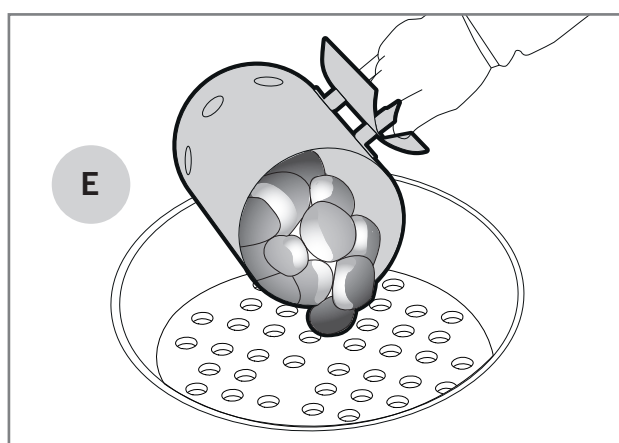
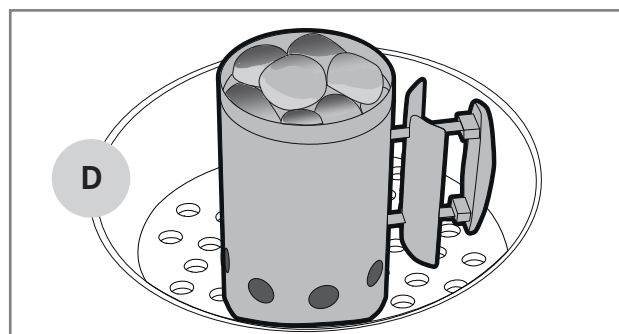
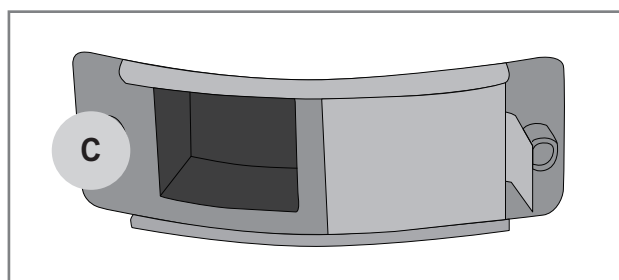
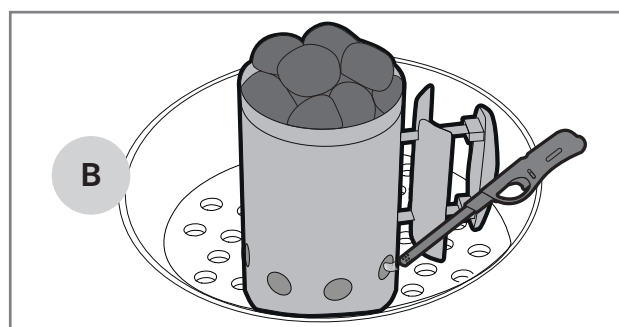
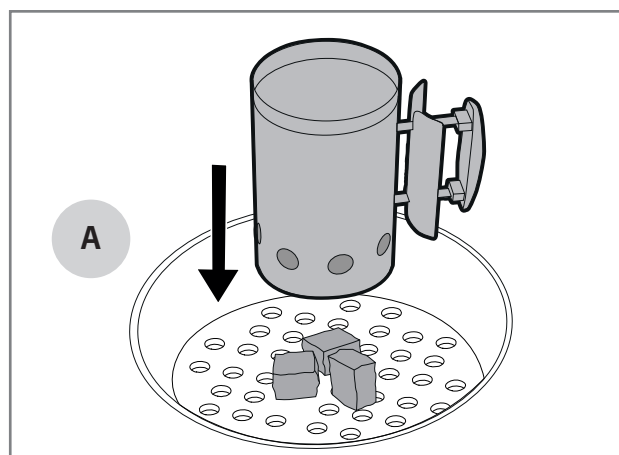
**i** Brug ikke benzin, alkohol eller lignende kemikalier til at tænde op i grillen.

**i** Vær forsigtig, når du kommer tændvæske på kullene. Lad ikke tændvæsken løbe ned på jorden under kullet. Garantien dækker ikke skader på grillen eller dens omgivelser, som skyldes spildt tændvæske.

## Optænding af kulgrillen med en grillstarter

Hvis du gerne vil hurtigt i gang med at grille, kan du tænde grille op med en grillstarter. Mustang-grillstarteren sælges særskilt.

1. Fjern grillristen.
2. Læg et par stykker Mustang-lighter på kulgrillen (A).
3. Placer lighteren direkte oven på sikringerne.
4. Fyld lighteren med Mustang-briketter eller grillkul.
5. Brug en lang tændstik eller en lighter (B) til at tænde sikringerne fra lufthullerne i lighteren.
6. Åbn luftventilen helt (C).
7. Briketterne/kulene er klar til brug, når der er synlige flammer (D) på tøndetænderen.
8. Hæld forsigtigt de brændende briketter/kul på kulholderen (E). Husk at bruge grillhandsker.
9. Juster luftventilerne til den ønskede position.
10. Grillen er klar til brug.



DA

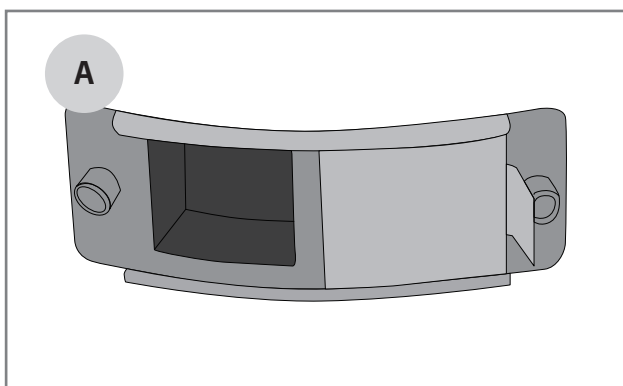
## Grilning ved høje temperaturer

Madvarer, der tilberedes hurtigt, grilles normalt ved højere temperaturer på 220–300 °C. På den måde bliver de mere sprøde udenpå og forbliver saftige inden i.

1. Tænd op i grillen i henhold til anvisningerne.
2. Lad luftventilen være helt åben (A).
3. Derefter er grillen klar til brug.



**Brugen af briketter gør det muligt at opnå en højere temperatur på grillen.**



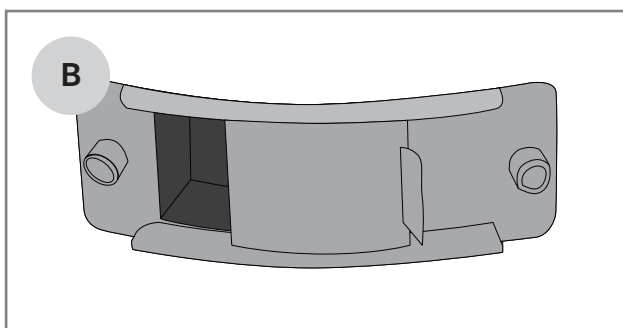
## Grilning ved lave temperaturer

Længere tids grillstegning ved lavere temperaturer anbefales især til større stykker kød. På den måde bliver kødet mørt og ikke så hurtigt tørt. En lavere grilltemperatur er også velegnet til mere følsomme ingredienser. Vejledning i grilning ved lave temperaturer:

1. Tænd op i grillen i henhold til anvisningerne.
2. Når den ønskede temperatur er nået, lukkes luftventilen så meget som muligt (B).
3. Derefter er grillen klar til brug.



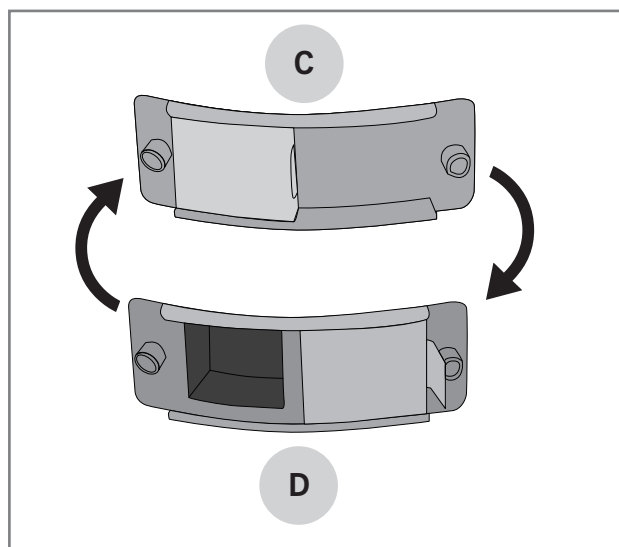
**Bær varmebestandige handsker, når du justerer luftspjældene.**



## Generelle oplysninger om regulering af temperaturen

Du kan regulere temperaturen i kulgrillen ved at ændre på luftgennemstrømningen. Temperaturen påvirkes også af kvantiteten og kvaliteten af kullet. Herunder er der en oversigt over vigtige punkter med henblik på varmeregulering:

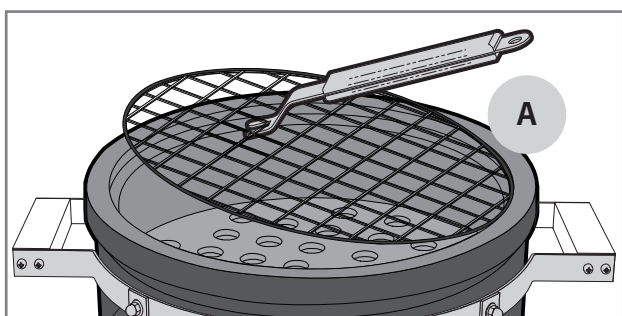
1. Hvis du vil øge temperaturen, har grillen brug for mere luft (C–D).
2. Hvis du vil sænke temperaturen, skal du begrænse grillens lufttilførsel (D–C).



## Tilsætning af briketter eller kul, mens du griller

Ved længerevarende madlavning kan det være nødvendigt at fylde kul eller briketter i grillen. Følg nedenstående trin for at tilføje kul eller briketter under grillningen:

1. Fjern hele grillristen ved hjælp af det værktøj (A), der følger med grillen.
2. Tilsæt trækul eller briketter ved hjælp af lange grillpinde og grillhandsker.
3. Sæt grillristen på plads.



## Kulmængde

Vælg mængden af kul i henhold til den mad, du griller, og hvordan du vil grille den. Hvis du griller maden hurtigt ved en høj temperatur, kan du bruge tabellen herunder:

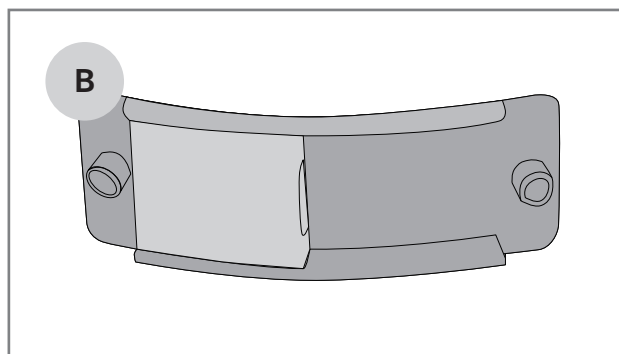
| Grillens diameter | Kulmængde    |
|-------------------|--------------|
| < 47 cm           | 0,3 – 0,5 kg |
| 47 cm             | 0,6 – 0,8 kg |
| 57 cm             | 1,0 – 1,2 kg |

## Slukning af grillen

Når du er færdig med at bruge grillen, skal du slukke den ved at følge disse trin:

1. Luk luftventilen helt (B).
2. Vent til næste dag, når gløderne helt sikkert er gået ud, og grillen er kølet ned.

**i** Brug ikke vand til at slukke kullet. Grillen kan blive beskadiget, hvis du kommer vand på det varme kul.



## Fedtbrand

Fjern altid overskydende fedt eller marinade fra grillens bund og vægge, fra kulristen og grillristen.

Hvis overskydende fedt hober sig op i grillen, kan der gå ild i fedtet, hvilket kan forårsage en fedtbrand. Branden kan beskadige grillen og dens omgivelser og være farlig.

Vær opmærksom på brandfaren, især når du griller meget kød med et højt fedtindhold, hvor fedtet fra kødet hober sig op i bunden af grillen.

## Opblusning

Det er helt normalt, at ilden nogen gange blusser op i en kulgrill. Det giver også maden mere smag. Hvis ilden blusser op hyppigt, stiger temperaturen inden i grillen, og der drypper mere fedt ned fra den mad, du er ved at grille. Og det øger risikoen for en fedtbrand. Derfor skal opblusning forebygges ved at træffe afhjælpende foranstaltninger, inden grillen tages i brug.

1. Fjern overskydende fedt fra kødet.
2. Forsøg at grille kødet ved den rette temperatur.
3. Sørg for, at der ikke er overskydende fedt eller marinade i bunden af grillen eller på grillens vægge.

DA

# Nyttige tips

## Generelle grillvejledning

Grilning er nemt og afslappende, når du husker på et par regler og følger denne generelle grillvejledning.

- **Vent, indtil der er tændt godt op i kullene eller briketterne.** Når de er lysegrå, er de klar til, at du kan tilberede maden.
- **Grillen skal varmes ordentligt op.** Den keramiske indkapsling er god til at holde på varmen, og det hjælper med temperaturreguleringen. Når grillristene og grillpladerne er tilstrækkeligt varme, sidder maden mindre fast på dem og bliver godt grillet udenpå.
- **Grill ikke på snavset udstyr.** Rester af marinade og madrester sætter sig nemt fast på grillristen og maden. Rengør grillristerne efter hver brug. Så er grillen klar, næste gang du vil grille.
- **Hav alting lige ved hånden.** Det er nemmere at kontrollere de rette tilberedningstider og temperaturer, når du har alle redskaber, krydderier, marinader og madvarer tæt på grillen.
- **Vend kødet så få gange som muligt;** én gang er nok. Når maden tilberedes langsomt på grillristen/grillpladen, bliver den lækker udenpå.
- **Brug et termometer!** Hvis du griller maden for længe, bliver den tør og mister sin smag. Du kan opnå de bedste resultater, hvis du bruger et stegetermometer.
- **Lad kødet hvile i 10–20 minutter,** inden du skærer/serverer det. Mens kødet hviler, bliver temperaturen mere jævn, og saften løber ikke for meget ud, når du skærer kødet.

## Marinader

Det er meget almindeligt at bruge marinader, når man griller. De bruges til at krydre maden efter smag og behag. Men marinader får også maden til at sætte sig fast på grillristerne. Og olieholdige marinader kan også dryppe ned i brændkammeret og få ilden til at blusse op eller forårsage en fedtbrand. Med disse tips kan du mindske problemet med marinader:

1. Forsøg at tørre ekstra marinade af maden, inden du lægger den på grillen.
2. Brug altid en madpensel, hvis du kommer marinade på, mens du griller. Hæld ikke marinaden på maden ud af en flaske.
3. Vælg dry rubs, når du griller.

**i** Brug ikke rester af marinade fra klargøringen af råt kød til at krydre tilberedt mad. I så fald bliver bakterierne fra det rå kød overført til den tilberedte mad.

## Forebyggelse af at maden sætter sig fast på grillen

At maden sætter sig fast på grillristen eller grillpladen er nogen alle, der griller, har været ude for. Her er et par tips til, hvordan du kan undgå at maden sætter sig for meget fast:

1. Forvarm grillen, så den er tilstrækkelig varm.
2. Rengør grillristerne og grillpladerne, inden du lægger maden på grillen.
3. Smør olie på grilloverfladen og maden, inden du lægger maden på grillen.
4. Prøv dette tip: Halvér et løg, og gnid grillristen med løget, inden du går i gang med at grille. Maden sætter sig ikke fast på grillen.
5. Vend ikke maden for hurtigt på grillen, lad først ydersiden blive grillet godt først.



## Oversigt over grilltemperaturer

Herunder er der en oversigt over vejledende tilberedningstider og temperaturer for de mest almindelige ingredienser. Faktorer såsom vind, regn, udetemperaturer og hvor ren grillen er, kan have indflydelse på tilberedningstiden.



### Oksekød

| Ingrediens                       | Tykkelse/vægt | Tilberedningsmetode  | Tilberedningstid                        |
|----------------------------------|---------------|--|---|
| Mørbradbøf                       | ca. 2 cm      | Direkte varme ved høj temperatur   | 2,5 – 3,5 min. på hver side             |
| Mørbradbøf                       | ca. 5 cm      | Direkte varme ved høj temperatur<br>Indirekte varme ved mellemhøj temperatur       | 2,5 min. på hver side<br>8 – 10 min.    |
| Hel oksemørbrad                  | ca. 1,5 kg    | Direkte varme ved høj temperatur<br>Indirekte varme ved mellemhøj temperatur       | 3 min. på hver side<br>20 – 30 min.     |
| Steg                             | ca. 1,5 kg    | Direkte varme ved mellemhøj temperatur<br>Indirekte varme ved mellemhøj temperatur | 3 – 4 min. på hver side<br>30 – 40 min. |
| Hamburger                        | ca. 2 cm      | Direkte varme ved høj temperatur   | 2 – 3 min. på hver side                 |
| Temperatur i maden               |               |  |   |
| Rød – næsten rød                 |               | 47 – 51 °C   |   |
| Medium                           |               | 52 – 58 °C   |   |
| Næsten gennemstegt – gennemstegt |               | 59 – 66 °C   |   |



### Svinekød

| Ingrediens                      | Tykkelse/vægt | Tilberedningsmetode  | Tilberedningstid                          |
|---------------------------------|---------------|--|---|
| Kotelet                         | ca. 2 cm      | Direkte varme ved høj temperatur   | 2 – 2,5 min. på hver side                 |
| Mørbrad                         | ca. 600 g     | Direkte varme ved høj temperatur<br>Indirekte varme ved mellemhøj temperatur       | 3 min. på hver side<br>20 – 30 min.       |
| Spareribs                       | ca. 1,5 kg    | Indirekte varme ved mellemhøj temperatur<br>Direkte varme ved høj temperatur       | 60 – 90 min.<br>4 min. på hver side       |
| Svinekam                        | ca. 3 cm      | Direkte varme ved mellemhøj temperatur<br>Indirekte varme ved mellemhøj temperatur | 2,5 – 3 min. på hver side<br>15 – 20 min. |
| Rå pølse                        | ca. 400 g     | Direkte varme ved lav temperatur   | 2 – 3 min. på hver side                   |
| Temperatur i maden              |               |  |   |
| Gennemstegt mørbrad             |               | 65 – 70 °C   |   |
| Gennemstegt, andre ingredienser |               | 65 – 70 °C   |   |

DA



## Kylling og kalkun

| Ingrediens         | Tykkelse/vægt | Tilberedningsmetode  | Tilberedningstid            |
|--------------------|---------------|--|-----------------------------|
| Filet              | ca. 200 g     | Direkte varme ved mellemhøj temperatur   | 5 – 6 min. på hver side     |
| Lår                | ca. 120 g     | Direkte varme ved mellemhøj temperatur   | 5 – 6 min. på hver side     |
| Vinge              | ca. 500 g     | Direkte varme ved mellemhøj temperatur<br>Indirekte varme ved mellemhøj temperatur | 6 – 10 min.<br>30 – 40 min. |
| Hel kylling        | ca. 900 g     | Indirekte varme ved mellemhøj temperatur   | 60 – 75 min.                |
| Temperatur i maden |               |  |                             |
| Gennemstegt        |               | 75 °C  |                             |



## Fisk

| Ingrediens         | Tykkelse/vægt | Tilberedningsmetode                      | Tilberedningstid        |
|--------------------|---------------|--|-------------------------|
| Tynd filet         | ca. 200 g     | Direkte varme ved mellemhøj temperatur   | 2 – 3 min. på hver side |
| Tyk filet          | ca. 120 g     | Direkte varme ved mellemhøj temperatur   | 5 – 6 min. på hver side |
| Hel fisk           | ca. 500 g     | Indirekte varme ved mellemhøj temperatur | 20 – 30 min.            |
| Temperatur i maden |               |  |                         |
| Rosa               |               | 45 – 50 °C                               |                         |
| Gennemstegt        |               | 55 – 60 °C                               |                         |



## Grøntsager

DA

| Ingrediens            | Tykkelse/vægt | Tilberedningsmetode  | Tilberedningstid           |
|-----------------------|---------------|--|----------------------------|
| Kogt majs             |               | Direkte varme ved mellemhøj temperatur   | 6 min.                     |
| Tomat                 |               | Direkte varme ved mellemhøj temperatur   | 6 min. på hver side        |
| Asparges              |               | Direkte varme ved mellemhøj temperatur   | 3 – 5 min.                 |
| Skiveskåret kartoffel |               | Direkte varme ved mellemhøj temperatur<br>Indirekte varme ved mellemhøj temperatur | 5 – 8 min.<br>10 – 15 min. |
| Rå kartoffel          |               | Indirekte varme ved mellemhøj temperatur   | 45 – 60 min.               |

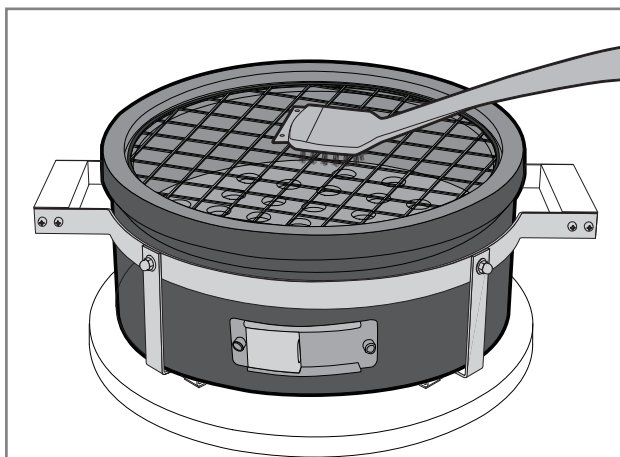
# Rengøring og opbevaring af grillen

Du kan forlænge grillens levetid betydeligt, hvis du rengør og vedligeholder den regelmæssigt. Hvis grillen ikke varmer tilstrækkeligt op, eller hvis maden sætter sig for meget fast på grillristerne, er grillen ikke blevet rengjort eller vedligeholdt i henhold til anvisningerne.

## Grillrister og grillplader

Rengør altid grillristerne og grillpladerne med det samme efter brug, mens grillen stadigvæk er varm. Brug en børste eller en skraber til at rengøre grillen.

Du kan også vaske grillristerne og grillpladerne med varmt vand og en mild sæbe. Glem ikke at tørre og smøre grillristerne og grillpladerne omhyggeligt, efter at du har vasket dem.



**i** En stålborste, der er beregnet til svejsning, må ikke bruges til rengøring af grillen. Garantien dækker ikke skader, der skyldes en sådan stålborste.

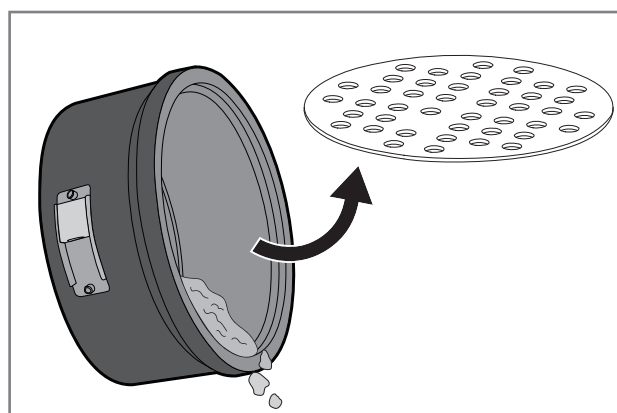
## Grillens inderside

Keramiske griller er selvrensende. Det vil sige, at grillen rengøres ved at varme den op til en tilstrækkelig høj temperatur. På den måde brændes overskydende fedt, marinade og madrester væk fra indersiden og deflekto- ren.

**i** Brug ikke vand eller rengøringsmidler til at rengøre de indvendige dele. Det porøse mekaniske materiale absorberer muligvis væsken, hvilket kan få det til at slå revner.

## Fjernelse af aske

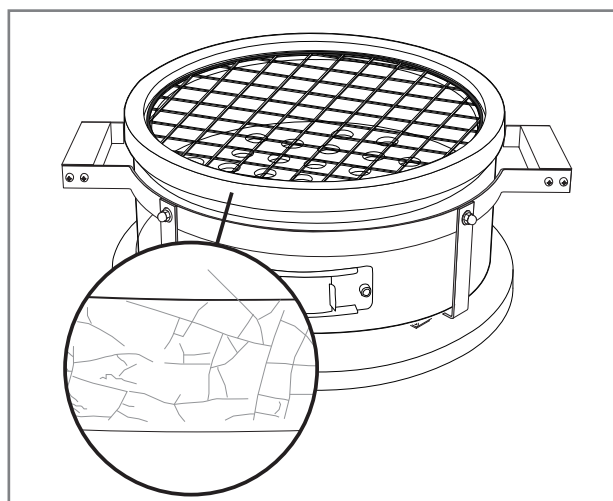
Når gløderne er sikkert slukket, og grillen er afkølet, skal du først fjerne kulgrillen og derefter hælde asken af grillen.



## Grillens yderside

Du kan rengøre grillens yderside ved at tørre den af med en fugtig klud med en mild sæbe, når grillen er kølet af.

Der kan opstå hårfine revner på ydersiden på grund af varmeudvidelse. Hårfine revner påvirker ikke produktets kvalitet eller funktion, og de anses ikke for at være produktions- eller materialefejl.



DA

## Grillens stådele

Grillens stådele skal også rengøres regelmæssigt. Følgende generelle retningslinjer kan bruges til disse dele:

1. Rengør grillens stådele med en klud med Mustang-grillrens eller et mildt opvaskemiddel.
2. Glem ikke at tørre de rengjorte dele omhyggeligt.
3. Brug ikke rengøringsmidler til rengøring af overflader med advarselmærkater, da det kan fjerne teksten eller andre mærkater.
4. Rengør grillens yderside mindst tre gange om året, så eventuelle pletter ikke brænder sig ind i overfladen.
5. Test altid, om et nyt rengøringsmiddel er kompatibelt med produktet, ved at bruge det et sted hvor det ikke ses.

**i** Klor og salt kan få grillen til at ruste. Hvis grillen bruges i nærheden af havvand eller en svømmepøl, skal grillen rengøres ugentligt.

## Opbevaring

Vi anbefaler, at du opbevarer din grill indendørs, f.eks. i en garage eller et andet beskyttet sted.

Når du opbevarer grillen udendørs, skal du huske at dække grillen til med et beskyttelsesovertræk (ekstraudstyr). Lad ikke grillen stå i regnvejr.

Sørg for, at grillen er helt afkølet, og at gløderne er slukket, før du dækker grillen med et låg eller opbevarer den.

Ved længerevarende vinteropbevaring anbefaler vi, at du opbevarer din grill i en garage eller under et halvtag.

Rengør altid grillen i henhold til anvisningerne efter længere tids opbevaring, før den tages i brug.

**i** Opbevar ikke grillen et sted, hvor den kan blive ramt af sne, der falder ned fra taget. Garantien dækker ikke skader, der skyldes sne og is.

## Vedligeholdelse

Vi anbefaler at behandle stådelene med vedligeholdelsesolie til stål 2-3 gange om året. Denne form for olie kan købes i butikkerne. På den måde kan du forebygge, at der opstår pletter og rust på stådelene.

Kontrollér først, at olien er kompatibel med produktet. Test den først på et sted, hvor det ikke ses.

Kontrollér skruernes spænding regelmæssigt. Store temperatursvingninger i grillen kan få skruerne til at løsne sig.

**i** Brug ikke en elektrisk skruestrækker til at stramme skruerne, da det kan beskadige skruerne eller andre stådele. Skader på grund af for kraftig stramning af skruerne er ikke dækket af garantien.

DA

# Fejlfinding

Der kan opstå fejl på enhver grill. Disse fejl er normalt nemme at afhjælpe. Hvis du ikke kan finde en løsning på dit problem i oversigten herunder, bedes du kontakte din forhandler.

| Problem                                   | Mulig årsag                                      | Løsning  |
|---|--|--|
| Luftspjældene fungerer ikke, som de skal. | Spjældene sidder fast på grund af fedt og snavs. | Løsn spjældets skruer, og rengør spjældene.  |
| Grillen tænder ikke op.                   | Luftspjældene er lukkede.                        | Åbn luftspjældene.   |
|   | Den nederste ventil huller er tilstoppede.       | Fjern overskydende aske fra grillens bund.   |
| Grillen varmer ikke tilstrækkeligt op.    | Ilden får ikke tilstrækkelig ilt.                | Åbn de underste luftspjæld helt.   |
|   | Der er ikke nok kul.                             | Tilsæt kul, og åbn de underste luftspjæld.   |
| Grillen bliver for varm.                  | Grillen får for meget ilt.                       | Luk luftspjældene, og vent på, at gløderne går ud. Åbn luftspjældene en smule, når temperaturen er faldet. Tænd om nødvendigt op i grillen igen. |

# Garanti

Denne Mustang-grill leveres med 10 års produktions- og materialegaranti. De gældende garantibetingelser kan findes på vores hjemmeside

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

I tilfælde af eventuelle garantikrav skal du have en købskvittering, hvor sted og dato for købet er anført.

DA



# MUSTANG

ET

Paigaldus- ja kasutusjuhend

---

# Tere tulemast Mustangi grillimaailma!

**Meil on hea meel, et valisite Mustangi grilli. Mustangi soov on olla teie grillipartner ja pakuda unelmate grillimiselamust. Mustang sai alguse soovist nautida kiirustamata, sundimatu toiduvalmistamist pere või sõprade seltsis ja sedasama kogemust soovime ka teile.**

Mustangi grillid ja tarvikud on hoolikalt disainitud ja viimistletud, et võiksime nende üle uhkust tunda. Meie pikk kogemus ja ametioskused paistavad igast tootest, millel on olemas kõik olulised funktsioonid ja omadused. Oleme veendunud, et meie grill rõõmustab teid kaua aega, kui vaid peate meeles seda siinse kasutusjuhendi järgi hooldada ja puhastada.

## Kõige laiem grillimistoodete valik

Mustang on Soome ettevõtte Tammer Brands Oy kaubamärk. Mustang pakub kõiki grillimiseks vajalikke seadmeid, varuosi ja tarvikuid ning laia valikut tooteid suitsutamiseks ja pitsa küpsetamiseks. Oleme grillimiskultuuri asjatundjad, nii et saame garanteerida – meilt leiate täpselt õiged ja tänapäevased vahendid. Mustang on seega ainus kaubamärk, mida edukaks grillimiseks vajate.

## Klienditeenindus

Tammer Brands Oy  
tel +358 3 252 1111  
Viinikankatu 36  
33800 Tampere, Soome

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954



**Lugege kasutusjuhend enne grilli kasutuselevõttu läbi ja hoidke edaspidiseks alles.**

ET

Jälgige meid sotsiaalmeedias



**mustanggrill**

**MUSTANG** 

# Sisukord

|   |     |
|---|-----|
| <b>Koostejuhised</b> .....                          | 3   |
| Enne kokkupanekut .....                             | 6   |
| <b>Ohutusnõuded ja hoiatused</b> .....              | 100 |
| Grilli paigutamine .....                            | 100 |
| Üldised ohutusnõuded .....                          | 101 |
| <b>Söegrilli kasutamine</b> .....                   | 102 |
| Enne esmast kasutuselevõttu .....                   | 102 |
| Enne igat kasutamist .....                          | 102 |
| Söegrilli süütamine tiku või pika tulesüütaja ..... | 102 |
| Söegrilli süütamine süütekorstna abil .....         | 103 |
| Grillimine kõrgel temperatuuril .....               | 104 |
| Grillimine madalal temperatuuril .....              | 104 |
| Üldteave temperatuuri reguleerimise kohta .....     | 104 |
| Briketi / grillsöe lisamine grillimise käigus ..... | 105 |
| Grillsöe kogus .....                                | 105 |
| Grilli kustutamine .....                            | 105 |
| Rasva põlemine .....                                | 105 |
| Leegi sähvimine .....                               | 105 |



|   |     |
|---|-----|
| <b>Kasulikke nõuandeid</b> .....                | 106 |
| Üldteave grillimise kohta .....                 | 106 |
| Marinaadid .....                                | 106 |
| Toidu kinnikleepumise vältimine .....           | 106 |
| Grillimisjuhend koos temperatuuridega .....     | 107 |
| <b>Grilli puhastamine ja hoieulepanek</b> ..... | 109 |
| Grillrestid ja -plaadid .....                   | 109 |
| Grilli sisepinnad .....                         | 109 |
| Tuha eemaldamine .....                          | 109 |
| Grilli pealispinnad .....                       | 109 |
| Grilli terasosad .....                          | 110 |
| Hooldus .....                                   | 110 |
| Hoieulepanek .....                              | 110 |
| <b>Tõrgete kõrvaldamine</b> .....               | 111 |
| <b>Garantii</b> .....                           | 111 |

## Ohutusnõuded ja hoiatused

Enne söegrilli kasutamist lugege kasutusjuhendis esitatud hoiatused ja ohutusnõuded tähelepanelikult läbi ning järgige neid. See grill on valmistatud standardi EN 1860-1 nõuete kohaselt.

Legend:  OHT!  NB!

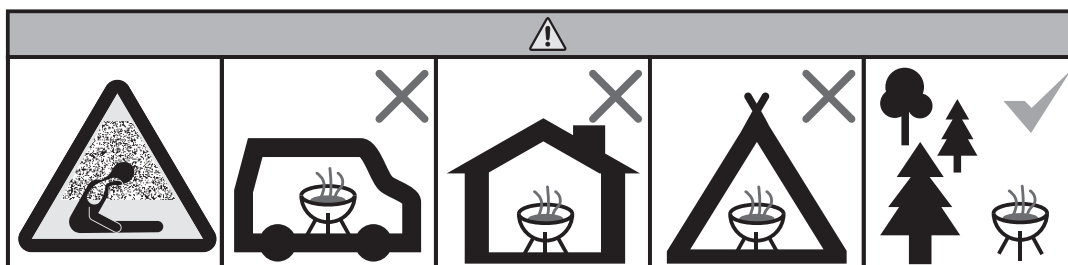
### Grilli paigutamine

 See grill on ette nähtud üksnes välioludesse ja seda ei tohi kunagi kasutada siseruumis ega suletud alal. Vt allpool.

- Kasutage grilli ainult õues.
- Ärge kasutage grilli seina ääres, garaažis, vagunega haagiselamus ega mujal suletud (sise) ruumis.
- Veenduge, et grill jääb süttivatest materjalidest vähemalt kahe meetri kaugusele.
- Grilli ei tohi leegisähvatuste ohu tõttu paigutada markiisi ega päevavarju alla.
- Veenduge, et grilli lähedal on kustutustekk/käsi-kustuti ja esmaabivahendid.
- Veenduge, et grill seisab horisontaalsel ja kuumakindal alusel, sest sellest võib tavapärase kasutamise käigus kuumi tukke välja lennata või kukkuda.
- Grilli ei tohi kasutada nõrga pinna peal ega läheduses, sest sellest võib tavapärase kasutamise käigus pritsida või valguda nii rasva kui ka marinaade.
- Ärge kasutage grilli tuleasemena.

 Paigutusjuhiste eiramine toob kaasa tulekahju ohu.

 Grilli kasutamine sise- või suletud ruumides toob kaasa vingumürgituse ohu.



## Üldised ohutusnõuded



**Söegrilli kasutamine muul kui ettenähtud otstarbel võib olla ohtlik ja isegi kõige väiksemad muudatused grilli ehituses on keelatud. Vt arvestatavaid asjaolusid allpool.**

- Järgige täpselt koostejuhendit ja veenduge, et ükski osa ei jää kinnitamata. Kui te ei järgi juhendit või mõni osa on jäänud kinnitamata, võib seadme kasutamisel probleeme tekkida. Kasutaja vastutab grilli nõuetekohase kokkupaneku eest.
- Kasutage üksnes standardile EN 1860-3 vastavaid süütevahendeid. Ärge kasutage süütamiseks piiritust, bensiini, alkoholi ega muid taolisi kemikaale.
- Olge süütevedeliku sütele lisamisel ettevaatlik. Süütevedelik ei tohi läbi süte maha valguda. Maha valgunud vedelik võib kuuma grilli all põlema süttida.
- Ärge lisage süütevedelikku põlevatele ega kuumadele hõõguvatele sütele.
- Grill kuumeneb kasutamise ajal, seega olge väga ettevaatlik, kui ümbruses viibib lapsi, vanureid või lemmikloomi.
- Grill töötab kõige paremini lehtpuidust grillsöe või grillbriketi abil.
- Grillis ei tohi põletada puuhalge.
- Grilli vahetus läheduses ei tohi olla tuleohtlikke materjale ega vedelikke.
- Jälgige grilli kasutamisel tekkivat suitsu, ärge kasutage grilli avatud akende all.
- Grilli ei tohi kasutamise ajal järelevalveta jätta.
- Kandke grillimise ajal kuumakindlaid grillikindaid.
- Ärge kasutage grilli kustutamiseks vett. Kustutage grill hõõguvate süte summutamisega.
- Ärge teisaldage grilli kasutamise ajal ega siis, kui see on alles kuum.
- Enne kasutamist otsige grillilt alati kahjustusi ja kulunud kohti ning vajaduse korral vahetage osad uute vastu.
- Ärge kasutage grilli, kui see ei tööta normaalselt.
- Ärge laske lastel grilli kasutada.
- Alkohol, retseptiravimid ja mitmesugused uimastid võivad mõjutada kasutaja võimet grilli ohutult ning nõuetekohaselt kasutada.

# Söegrilli kasutamine

## Enne esmast kasutuselevõttu

Esmase kasutuselevõtu eesmärk on veenduda grilli toimivuses ja kontrollida, kas selle terasosad annavad võimaliku kuumuse leviku tõttu järele.

1. Veenduge, et grill on koostejuhendi järgi kokku pandud.
2. Kasutage grilli all kuumakaitset (A).
3. Süüdake grill juhiste kohaselt.
4. Laske sütel lõpuni põleda ja oodake, kuni grill on täielikult jahtunud.
5. Vaadake kõik kruvid üle ja vajaduse korral pingutage.
6. Grill on nüüd kasutusvalmis.

**i** Ärge kasutage grilli, kui see on kahjustatud või grillil puudub mõni osa.

**i** Ärge kasutage liiga palju grillsütt, sest liigne kuumus võib grilli kahjustada.

## Enne igat kasutamist

Grilli ohutu ja sihtotstarbeline kasutamine eeldab enne iga kasutuskorda mitmesuguseid kontrolltegevusi. Lugege alljärgnevat kontroll-loend tähelepanelikult läbi.

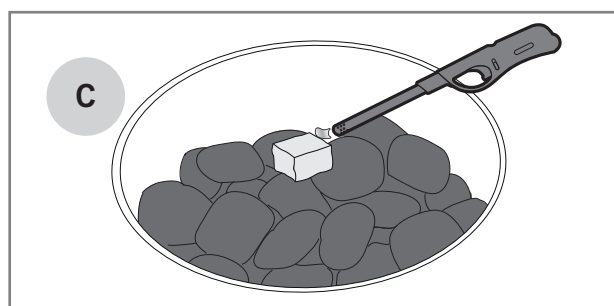
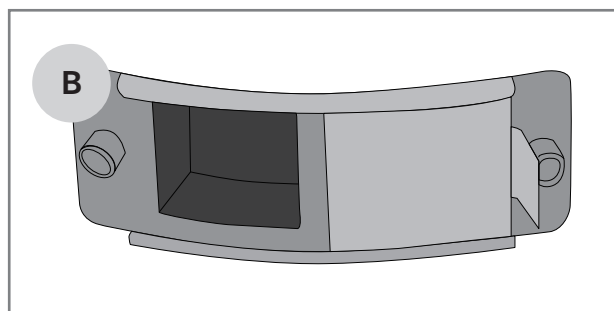
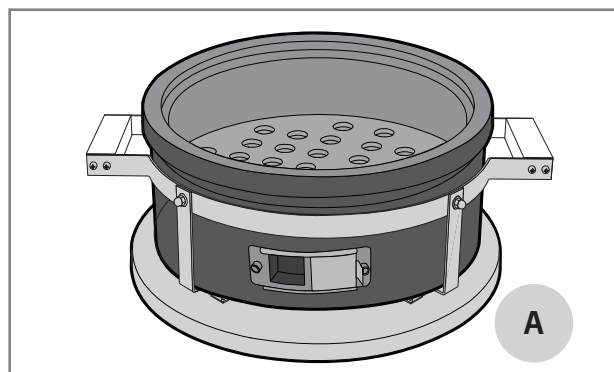
1. Veenduge, et grill on paigutatud kasutusjuhendi järgi.
2. Veenduge, et grill on paigutatud õigesti ja selle vahetus läheduses ei ole tuleohtlikke materjale ega vedelikke.
3. Eemaldage koldest võimalik eelmisest kasutuskorras jäänud tuhk.
4. Kasutage grilli all kuumakaitset (A).
5. Puhastage ja õlitage grilliresti/-plaati toiduõliga.
6. Süüdake grill juhiste kohaselt.

**!** Ärge kasutage grilli, kui see on kahjustatud või grillil puudub mõni osa.

## Söegrilli süütamine tikku või pika tulesüütaja

Söegrillis võib kasutada ainult briketti või lehtpuusütt. Süütamiseks tohib kasutada ainult EN1860-3 nõuetele vastavaid süütamishandlaid.

1. Eemaldage grillivõre.
2. Pange söegrillile umbes 3 peotäit grillbriketti.
3. Lisage brikettidele Mustangi süütaja.
4. Avage õhuklapp täielikult (B).
5. Kasutage kaitsmete süütamiseks pikka tikku või pikka tulemasinat (C).
6. Kui briketid või süsi on muutunud helehalliks, on süsi valmis.
7. Reguleerige õhuklapid soovitud asendisse.
8. Grill on kasutusvalmis.



**i** Ärge kasutage grilli kütteinena halge ega muud puitu. Vale kütteaine kasutamine võib grilli kahjustada ja selline kahju ei kuulu garantii alla.

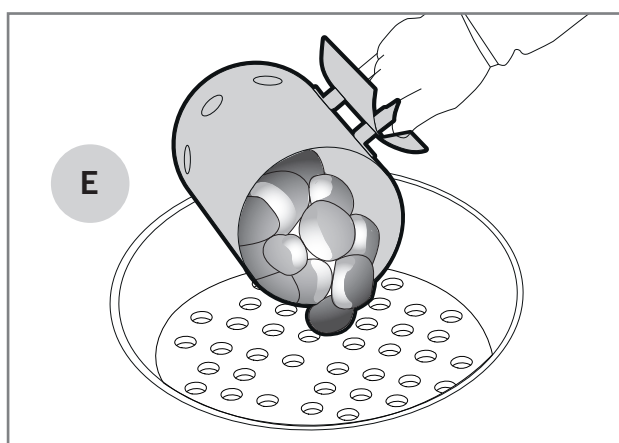
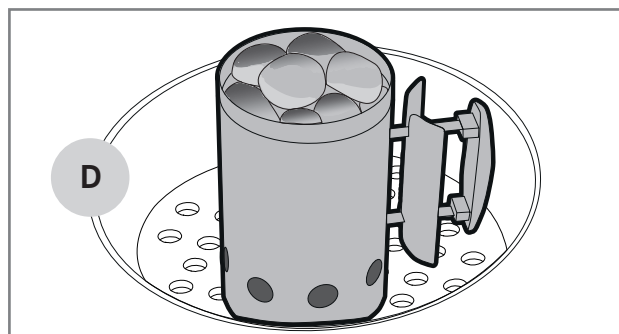
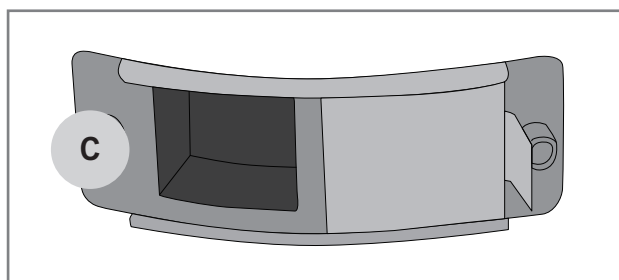
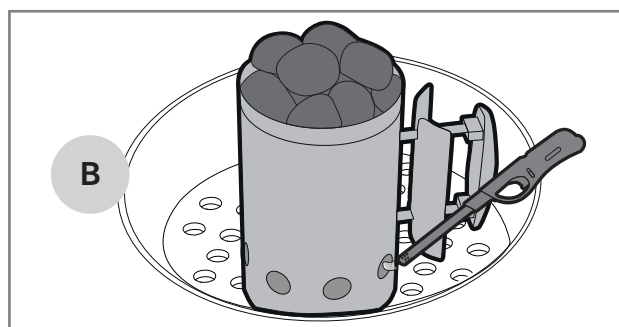
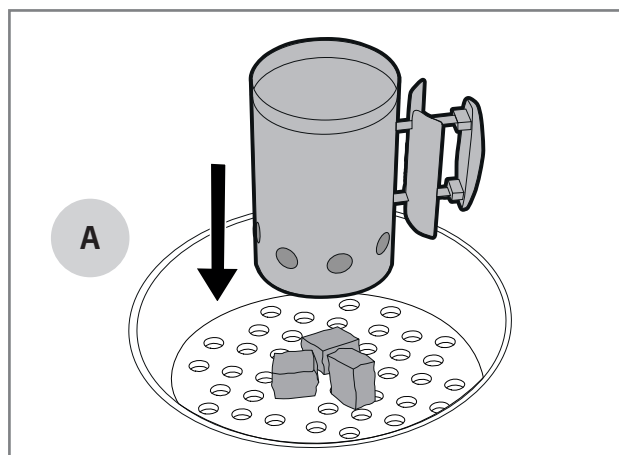
**i** Ärge kasutage grilli süütamiseks bensiini, piiritust ega muid süttivaid vedelikke.

**i** Olge süütevedeliku sütele panemisel ettevaatlik. Süütevedelik ei tohi läbi süte maha valguda. Maha valgunud süütevedelikust tulenevad kahjustused grillil või grilli ümbruses ei kuulu garantii alla.

## Söegrilli süütamine süütekorstna abil

Kiire grillimise eesmärgil võib süüdata söed süütekorstna abil. Mustangi süütekorsten on müügil eraldi.

1. Eemaldage grillvõre.
2. Asetage söegrillile (A) paar tükki Mustangi süütepudelit.
3. Asetage barrel-süütaja otse kaitsmete peale.
4. Täitke süütaja Mustangi brikettide või grillsöega.
5. Kasutage pika tikku või tulemasinat (B), et süütavad sütikud barrel-süütaja õhuaukudest.
6. Avage õhuklapp täielikult (C).
7. Brikett/söe on kasutusvalmis, kui tulemasinas on näha leeki (D).
8. Valage põlevad briketid/süsi ettevaatlikult söetahvlile (E). Ärge unustage kasutada grillkindaid.
9. Reguleerige õhuklapid soovitud asendisse.
10. Grill on kasutusvalmis.



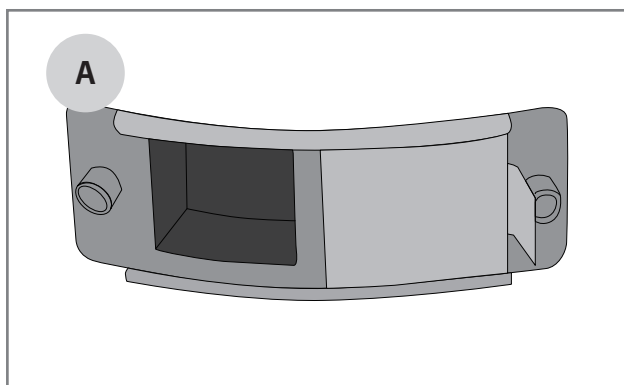
ET

## Grillimine kõrgel temperatuuril

Kiiremat küpsetamist nõudvad road grillitakse üldiselt kõrgemal kuumusel, temperatuuril 220–300 °C. Nii jääb tooraine pealispind krõbedam, kuid sisu püsib mahlasena.

1. Süüdake grill juhiste kohaselt.
2. Jätke õhuklapp täielikult avatuks (A).
3. Grill on nüüd kasutusvalmis.

 **Brikettide kasutamine võimaldab saavutada grillimisel kõrgemat temperatuuri.**

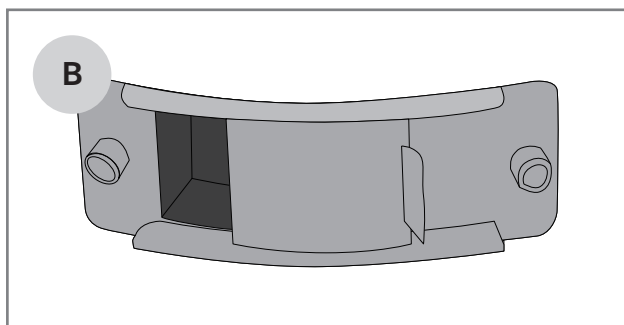


## Grillimine madalal temperatuuril

Suuri lihatükke on soovitatav grillida kauem ja madalal temperatuuril, et liha jääks mahlane ega kuivaks nii kergesti. Madal temperatuur sobib hästi ka õrnemale toorainele. Kuidas madalal temperatuuril grillida?

1. Süüdake grill juhiste kohaselt.
2. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, sulgege õhuklapp nii palju kui võimalik (B).
3. Grill on nüüd kasutusvalmis.

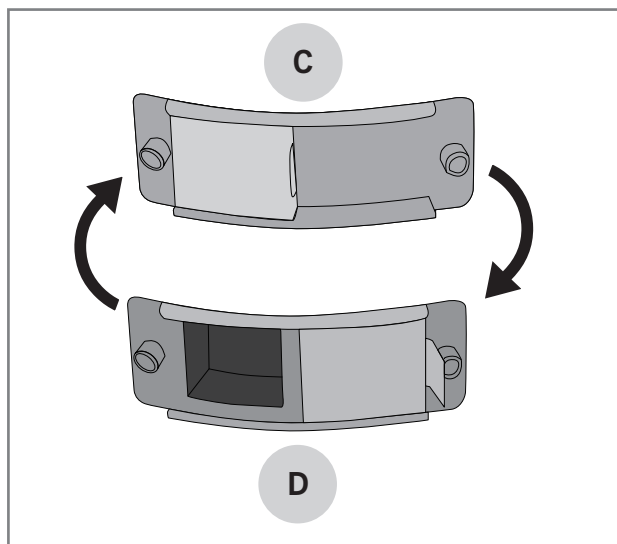
 **Ärge unustage kanda õhuventiilide reguleerimise ajal kuumakindlaid grillikindaid.**



## Üldteave temperatuuri reguleerimise kohta

Söegrilli temperatuuri reguleeritakse õhuhulga muutmise kaudu. Temperatuuri mõjutab ka grillsöe hulk ja kvaliteet. Allpool on loetletud tähtsamad asjaolud, millega temperatuuri reguleerimisel arvestada.

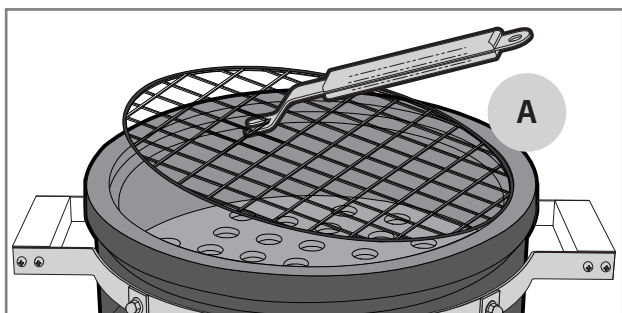
1. Kui soovite temperatuuri tõsta, peab grill saama rohkem õhku (C–D).
2. Kui soovite temperatuuri vähendada, tuleb grilli õhuvoolu piirata (D–C).



## Briketi / grillsöe lisamine grillimise käigus

Pikaajalise küpsetamise korral võib olla vajalik lisada grillile süsi või brikette. Süsi või briketi lisamiseks grillimise ajal järgige alljärgnevat sammude:

1. Eemaldage kogu grillivõre, kasutades grilliga kaasasolevat tööriista (A).
2. Lisage süsi või brikett, kasutades selleks pikki grillivardaid ja grillkindaid.
3. Asetage grillivõre paika.

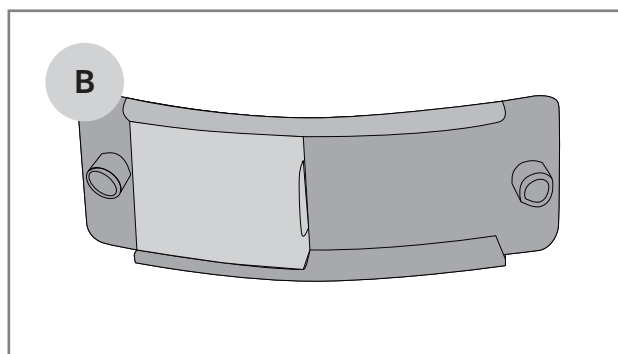


## Grilli kustutamine

Kui olete grilli kasutamise lõpetanud, kustutage grill järgmisel moel.

1. Sulgege õhuklapp täielikult (B).
2. Oodake kuni järgmise päevani, kui hõõguv hõõg on kindlasti kustunud ja grill on jahtunud.

**i** Ärge kasutage süte kustutamiseks vett. Kuumadele sütele valatud vesi võib grilli kahjustada.



## Grillsöe kogus

Valige grillsöe kogus vastavalt grillitavale roale ja grillimisviisile. Kui grillite kõrgel temperatuuril ja kiiresti, võite kasutada alljärgnevalt tabelit.

| Grilli läbimõõt | Grillsöe kogus |
|-----------------|----------------|
| < 47 cm         | 0,3 – 0,5 kg   |
| 47 cm           | 0,6 – 0,8 kg   |
| 57 cm           | 1,0 – 1,2 kg   |

## Rasva põlemine

Üleliigne rasv ja marinaad tuleb grilli põhjast, seintelt, siserestilt ja grillirestilt eemaldada.

Kui grilli koguneb liigselt rasva, võib see süttida ja põhjustada rasvapõlengu, mis võib kahjustada grilli ja keskkonda ning tekitada ohtliku olukorra.

Seda tuleb arvestada ennekõike ühekorraga suurema koguse rasvase liha grillimisel, mil lihast tilkunud rasv koguneb grilli põhja.

## Leegi sähvimine

Söegrilli leegi vähene sähvimine on tavapärane ja lisab toidule maitset. Kui leek sähvib tugevalt, tõstab see grilli sisetemperatuuri ja suurendab rasva tilkumist grillitavast toidust. See omakorda suurendab rasvapõlengu ohtu. Seepärast tuleb sähvimist järgmiste ettevaatusabinõudega ennetada.

1. Eemaldage lihalt liigne rasv.
2. Püüdke küpsetada liha õigel temperatuuril.
3. Veenduge, et grilli põhjal ega seintel ei ole liigset rasva ega marinaadi.

ET

# Kasulikke nõuandeid

## Üldteave grillimise kohta

Grillimine on igati lihtne ja meeldiv tegevus, kui peate meeles mõnda väikest nippi ja järgite siinseid üldiseid grillimisnõuandeid.

- **Oodake, kuni grillsüsi või -brikett on korralikult süttinud.** Kui need on muutunud värvuselt helehalliks, on süsi valmis.
- **Grill peab korralikult kuumenema.** Keraamiline kest kogub tõhusalt kuumust, mis lihtsustab temperatuuri hoidmist. Kui grilliplaadid ja -restid on korralikult kuumenenud, ei kleepu toit kinni ja selle pind pruunistub kenasti.
- **Määrduvad töövahenditega ei grillita.** Vanad marinaadi- ja toidujäägid kleepuvad kergesti resti ning grillitava toidu külge. Puhastage grillirestid ja -plaadid pärast igat kasutuskorda. Nii on need järgmisel korral kohe võtta.
- **Paigutage grillitarvikud käeulatusse.** Õige grillimisaja ja -temperatuuri hoidmine on lihtsam, kui kõik vajalikud töövahendid, maitseained, marinaadid ja toidunõud on grillimiskoha läheduses.
- **Liha tuleb võimalikult vähe ringi keerata.** Piisab ühest korrast. Kui toit saab piisavalt kauaks rahulikult grilliplaadile või -restile jääda, pruunistub selle pind kenasti.
- **Termomeeter aitab!** Liiga pikk grillimisaeg kuivatab toitu ja rikub maitseaudingu. Parima tulemuse saamiseks hankige lihatermomeeter.
- **Liha peab 10–20 minutit seisma,** enne kui seda lõigata ja süüa. Selle ajaga temperatuur ühtlustub ja lõikamisel ei eraldu nii palju lihamahla.

## Marinaadid

Marinaadi kasutamine on grillimisel tavaline. Selle ülesanne on anda grillitavale toidule meelepärane maitse. Kuid marinaadid kõrvetavad ka toidu grilliresti ja -plaadi külge. Samuti võib õline marinaad valguda põleti peale ja panna leegi sähvima või tekitada lausa rasvapõlengu. Siin on paar nippi, kuidas marinaadiga seotud probleeme vähendada.

1. Püüdke liigne marinaad enne grillimist toidult maha pühkida.
2. Kui lisate marinaadi grillimise käigus, kasutage alati grillipintslit. Marinaadi ei tohi pudelist otse toidule valada.
3. Eelistage grillimisel pigem kuivmarinaade.

**i** Ärge kasutage toormarineerimisest järele jäänud marinaadi valmistoidu marineerimiseks. Sel juhul satuvad toore liha bakterid valmistoidu sisse.

## Toidu kinnikleepumise vältimine

Toidu kleepumine grilliresti või -plaadi külge on grillijale hästi tuttav nähtus. Siin on mõned nipid, kuidas liigset kleepumist vältida.

1. Eelkuumutage grilli piisavalt.
2. Puhastage grillirest ja -plaat enne, kui toidu selle peale asetate.
3. Pintseldage grillimisala ja grillitavat toitu enne grillimist.
4. Proovige järgmist: poolitage sibul ja pühkige resti sibulaga enne grillimise alustamist. Toit ei jää sel juhul resti külge kinni.
5. Ärge keerake grillitavaid toiduaineid liiga kiiresti ringi, vaid laske nende pinnal korralikult küpseda.



## Grillimisjuhend koos temperatuuridega

Allpool on loetletud enamlevinud toorainete ligikaudsed grillimisajad ja temperatuurid. Tuul, sademed, välistemperatuur ja grilli puhtus võivad grillimisaega mõjutada.



### Veis

| Tükk                    | Paksus/kaal | Grillimismeetod  | Grillimisaeg                    |
|-------------------------|-------------|--|---------------------------------|
| Sise-/välisfilee lõik   | u 2 cm      | Otsene kõrge temperatuur                                   | 2,5–3,5 min / üks pool          |
| Sise-/välisfilee lõik   | u 5 cm      | Otsene kõrge temperatuur<br>Kaudne keskmine temperatuur    | 2,5 min / üks pool<br>8–10 min  |
| Terve sisefilee         | u 1,5 kg    | Otsene kõrge temperatuur<br>Kaudne keskmine temperatuur    | 3 min / üks pool<br>20–30 min   |
| Praad                   | u 1,5 kg    | Otsene keskmine temperatuur<br>Kaudne keskmine temperatuur | 3–4 min / üks pool<br>30–40 min |
| Hamburgeripihv          | u 2 cm      | Otsene kõrge temperatuur                                   | 2–3 min / üks pool              |
| Sisetemperatuur         |             |  |                                 |
| Toores – peaaegu toores |             | 47 – 51 °C   |                                 |
| Keskmiselt küps         |             | 52 – 58 °C   |                                 |
| Peaaegu küps - küps     |             | 59 – 66 °C   |                                 |



### Siga

| Tükk                 | Paksus/kaal | Grillimismeetod  | Grillimisaeg                          |
|----------------------|-------------|--|---------------------------------------|
| Fileelõik, karbonaad | u 2 cm      | Otsene kõrge temperatuur                                   | 2 – 2,5 min / üks pool                |
| Sisefilee            | u 600 g     | Otsene kõrge temperatuur<br>Kaudne keskmine temperatuur    | 3 min / üks pool<br>20 – 30 min       |
| Grillkülg/-ribi      | u 1,5 kg    | Kaudne keskmine temperatuur<br>Otsene kõrge temperatuur    | 60 – 90 min<br>4 min / üks pool       |
| Kassler              | u 3 cm      | Otsene keskmine temperatuur<br>Kaudne keskmine temperatuur | 2,5 – 3 min / üks pool<br>15 – 20 min |
| Toorvorst            | u 400 g     | Otsene madal temperatuur                                   | 2 – 3 min / üks pool                  |
| Sisetemperatuur      |             |  |                                       |
| Küps filee           |             | 65 – 70 °C   |                                       |
| Küps muu tükk        |             | 65 – 70 °C   |                                       |

ET



## Kana ja kalkun

| Tükk            | Paksus/kaal | Grillimismeetod  | Grillimisaeg              |
|-----------------|-------------|--|---------------------------|
| Rinnafilee      | u 200 g     | Otsene keskmine temperatuur                                | 5 – 6 min / üks pool      |
| Kints           | u 120 g     | Otsene keskmine temperatuur                                | 5 – 6 min / üks pool      |
| Tiivad          | u 500 g     | Otsene keskmine temperatuur<br>Kaudne keskmine temperatuur | 6 – 10 min<br>30 – 40 min |
| Terve broiler   | u 900 g     | Kaudne keskmine temperatuur                                | 60 – 75 min               |
| Sisetemperatuur |             |  |                           |
| Küps            |             | 75 °C  |                           |



## Kala

| Tükk            | Paksus/kaal | Grillimismeetod             | Grillimisaeg         |
|-----------------|-------------|-----------------------------|----------------------|
| Õhuke filee     | u 200 g     | Otsene keskmine temperatuur | 2 – 3 min / üks pool |
| Paks filee      | u 120 g     | Otsene keskmine temperatuur | 5 – 6 min / üks pool |
| Terve kala      | u 500 g     | Kaudne keskmine temperatuur | 20 – 30 min          |
| Sisetemperatuur |             |                             |                      |
| Roosa           |             | 45 – 50 °C                  |                      |
| Täielikult küps |             | 55 – 60 °C                  |                      |



## Köögiviljad

| Tükk          | Paksus/kaal | Grillimismeetod  | Grillimisaeg             |
|---------------|-------------|--|--------------------------|
| Küps mais     |             | Otsene keskmine temperatuur                                | 6 min                    |
| Tomat         |             | Otsene keskmine temperatuur                                | 6 min / üks pool         |
| Spargel       |             | Otsene keskmine temperatuur                                | 3 – 5 min                |
| Kartuliviilud |             | Otsene keskmine temperatuur<br>Kaudne keskmine temperatuur | 5 – 8 min<br>10 – 15 min |
| Toores kartul |             | Kaudne keskmine temperatuur                                | 45 – 60 min              |

ET

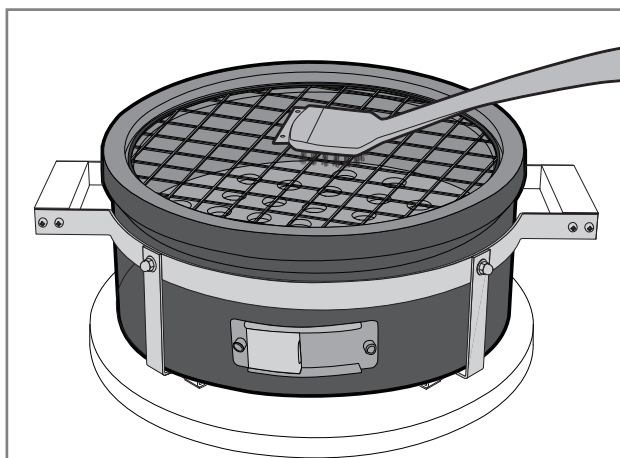
# Grilli puhastamine ja hoiulepanek

Grilli kasutusiga pikeneb märkimisväärselt, kui hoolitsete selle puhtuse ja korrapärase hoolduse eest. Kui grill ei kuumene piisavalt või toit kleepub kergesti grillplaadi külge, ei ole grilli järelkult nõuetekohaselt puhastatud või hooldatud.

## Grillrestid ja -plaadid

Grillrestid ja -plaadid tuleb puhastada kohe pärast kasutamist, kui grill on veel soe. Kasutage grilli puhastamiseks mõeldud harja või kaabitsat.

Grillreste ja -plaate võib pesta ka õrnatoimelise pesuaine ning sooja veega. Ärge unustage reste ja plaate pärast pesu korralikult kuivatada.



**i** Ärge kasutage keevitustöödel kasutamiseks mõeldud terasharja. Terasharja tekitatud kahju ei kuulu garantii alla.

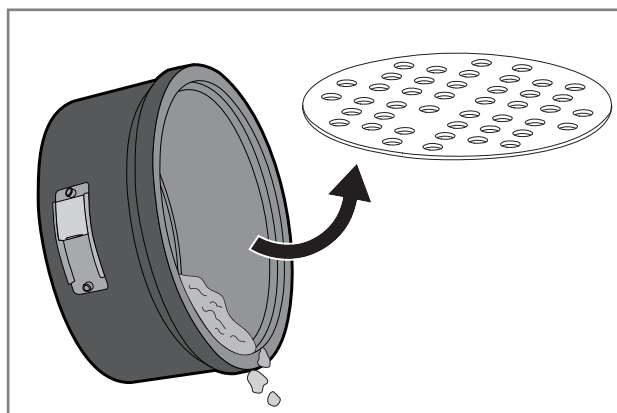
## Grilli sisepinnad

Keraamilised grillid on isepuhastuvad, st grilli puhastamine toimub seda piisavalt kuumutades, nii et liigne rasv, marinaad ja toidujäänused põlevad sisepindadelt ning soojaplaadilt ära.

**i** Ärge kasutage siseosade puhastamiseks vett ega puhastusaineid. Poorne keraamiline materjal võib vedelikku imada ja see võib tekitada lõhesid.

## Tuha eemaldamine

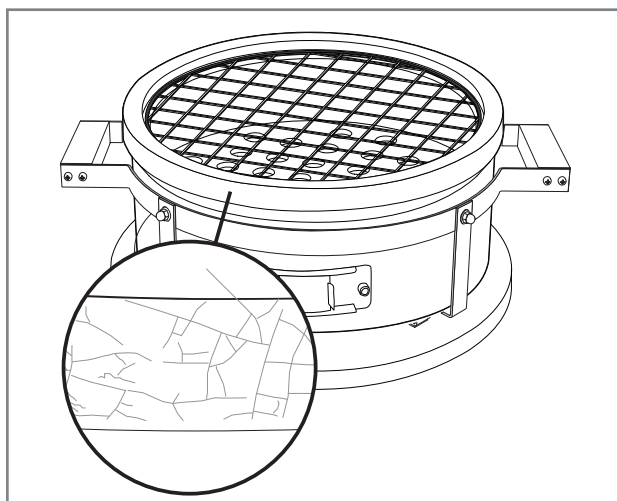
Kui söed on ohutult kustutatud ja grill jahtunud, eemaldage esmalt söegrill ja kallake seejärel tuhk grillist välja.



## Grilli pealispinnad

Jahtunud grilli pealispindu võib pühkida niiske lapi ja õrnatoimelise pesuainega.

Soojuse levimine võib tekitada pealispinnale juuspragusid. Need ei mõjuta toote kvaliteeti ega kasutamist ja neid ei peeta tootmis- ega materjalidefektiks.



ET

## Grilli terasosad

Ka grilli terasest osi tuleb regulaarselt puhastada. Nende osade puhul võib kasutada järgmisi üldisi juhiseid:

1. Puhastage grilli terasosad Mustangi grilli puhastusaine või õrnatoimelise nõudepesuaine ja puhastuslapiga.
2. Kuivatage puhastatud osad hoolikalt.
3. Hoiatussiltide pindu ei tohi pesuainega puhastada, sest see võib teksti ja muud ohutusmärgised lahti leotada.
4. Puhastage grilli kõiki pealispindu vähemalt kolm korda aastas, et mustus ei saaks sisse sööbida.
5. Katsetage alati uue puhastusaine sobivust varjatud kohal.

**i** Kloor ja sool võivad panna grilli roostetama. Kui kasutate grilli mere või ujumisbasseini vahetus läheduses, peate seda iga nädal puhastama.

## Hoiulepanek

Soovitame oma grilli hoiustada siseruumides, näiteks garaažis või muus varjatud kohas.

Kui hoiustate grilli väljas, ärge unustage, et katate grilli kaitsekattega (ei ole kohustuslik). Ärge jätke grilli vihma kätte.

Veenduge, et grill on täielikult jahtunud ja hõõgunud, enne kui katate grilli katte või hoiustate seda.

Pikemaks talveks soovitame grilli hoida garaažis või varikatuse all.

Puhastage grill pärast pikemaajalist ladustamist alati enne kasutamist vastavalt juhistele.

**i** Ärge hoiustage grilli kohas, kus katuselt langev lumi kukub grilli peale. Lume ja jää tekitatud kahju ei kuulu garantii alla.

## Hooldus

Terasosi tuleb töödelda kaupluses müügilolevate terase hooldamiseks mõeldud õlidega 2–3 korda aastas. Nii väldite mustuse ja roosteplekkide teket teraspindadele.

Ärge unustage veenduda õli sobivuses, katsetades seda esmalt mõnel varjatud kohal.

Kontrollige regulaarselt kruvide pinget. Kõrged temperatuurikõikumised grillis võivad põhjustada kruvide lõdvenemist.

**i** Ärge kasutage kruvide pingutamiseks kruvitrelli, sest see võib kruve või muid terasosi rikkuda. Kruvide liigse pingutamise tagajärjel tekkinud kahju ei kuulu garantii alla.

ET

# Tõrgete kõrvaldamine

Iga grill võib töötamast tõrkuda. Harilikult on tegemist lihtsasti kõrvaldatavate häiretega. Kui te ei leia murele alltoodud tabelist lahendust, pöörduge edasimüüja poole.

| Tõrge                          | Võimalik põhjus                                      | Lahendus   |
|--------------------------------|--|--|
| Õhuventiilid ei tööta õigesti. | Ventiilid on mustuse ja rasva tõttu kinni kleepunud. | Keerake ventiilide kruvisid pisut lahti ja puhastage ventiilid.  |
| Grill ei sütti.                | Õhuventiilid on suletud.                             | Avage õhuventiilid.  |
|                                | Alumise ventiili avad on ummistunud.                 | Eemaldage grilli põhjast üleliigne tuhk.   |
| Grill ei kuumene piisavalt.    | Tuli ei saa küllalt hapnikku.                        | Avage alumine õhuventiil täielikult.   |
|                                | Alumise ventiili avad on ummistunud.                 | Eemaldage grilli põhjast üleliigne tuhk.   |
|                                | Sütt ei ole piisavalt.                               | Lisage sütt ja avage alumine õhuventiil.   |
| Grill kuumeneb liialt.         | Tuli saab liiga palju hapnikku.                      | Sulgege õhuventiilid ja oodake, kuni söed kustuvad. Kui temperatuur on langenud, avage õhuventiilid veidi. Vajaduse korral süüdake grill uuesti. |

## Garantii

Sellel Mustangi grillil on 10-aastane tootmis- ja materjaligarantii. Kontrollige kehtivaid garantiitingimusi meie veebilehelt

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

Kõigi garantiiküsimuste lahendamiseks on vaja esitada ostukviitung, millelt selgub ostukoht ja -kuupäev.

ET



LV

**Lietošanas pamācība**

---

# Laipni lūdzam "Mustang" grila pasaulē

Priecājamies, ka izvēlējāties "Mustang" grilu. "Mustang" vēlas kļūt par jūsu grila pavadoni un nodrošināt jums grilēšanu, par kādu jūs sapņojat. "Mustang" ir radies ar vēlmi baudīt nesteidzīgu un relaksētu ēdienu pagatavošanu kopā ar ģimeni vai draugiem, un šo pašu ideju mēs vēlamies piedāvāt jums.

"Mustang" grili un piederumi ir rūpīgi izstrādāti un eleganti, tāpēc varam ar tiem lepoties. Mūsu ilggadējā pieredze un profesionālās prasmes atspoguļojas katrā no mūsu produktiem, un tiem piemīt visas šādiem izstrādājumiem būtiskās funkcijas un īpašības. Esam pārliecināti, ka šis grils Jūs priecēs ilgu laiku, ja vien atcerēsieties to pienācīgi uzturēt un tīrīt vadoties pēc šajā rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem.

## Plašākā grilu izvēle

"Mustang" ir zīmols, kas pieder somu uzņēmumam "Tammer Brands Oy". "Mustang" piedāvā visu grilēšanai nepieciešamo aprīkojumu, piederumus, darbarīkus un rezerves daļas, kā arī plašu produktu klāstu kūpināšanai un picu cepšanai. Mums ir lieliski pazīstama grilēšanas kultūra, tāpēc varam nodrošināt, ka Jums ir pieejami tieši Jums visvairāk vajadzīgie un modernākie produkti. Tātad "Mustang" ir vienīgais zīmols, kas Jums ir nepieciešams veiksmīgai grilēšanai.

## Klientu apkalpošana

"Tammer Brands Oy",  
tāl. +358 3 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Somija

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

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



**Pirms grila lietošanas izlasiet lietošanas instrukciju un saglabāiet to turpmākai uzziņai.**

LV

Sekoiet mums sociālajos tīklos



**mustanggrill**

**MUSTANG**

# Satura rādītājs

|   |     |
|---|-----|
| <b>Montāžas instrukciju</b> .....   | 3   |
| Pirms uzstādīšanas .....  | 7   |
| <b>Brīdinājumi un norādījumi par drošību</b> .....                          | 116 |
| Grila uzstādīšana .....   | 116 |
| Vispārējie drošības norādījumi .....  | 117 |
| <b>Ogļu grila izmantošana</b> .....   | 118 |
| Pasākumi pirms pirmās lietošanas .....                                      | 118 |
| Pasākumi pirms katras lietošanas .....                                      | 118 |
| Ogļu grila aizdedzināšana ar sērkokociņu vai garām šķiltavām .....          | 118 |
| Kokogļu grila aizdedzināšana ar ogļu iekurināšanas startera palīdzību ..... | 119 |
| Grilēšana augstā temperatūrā .....  | 120 |
| Grilēšana zemā temperatūrā .....  | 120 |
| Temperatūras vispārējā kontrole .....                                       | 120 |
| Brikešu vai kokogļu papildināšana grilēšanas laikā .....                    | 121 |
| Kokogļu daudzums .....  | 121 |
| Grila izslēgšana .....  | 121 |
| Tauku aizdegšanās .....   | 121 |
| Uzliesmošana .....  | 121 |



|  |     |
|--|-----|
| <b>Noderīgi ieteikumi</b> .....          | 122 |
| Vispārīgi grilēšanas norādījumi .....    | 122 |
| Marinādes .....                          | 122 |
| Izvairšanās no ēdiena pielipšanas .....  | 122 |
| Grilēšanas temperatūras norādījumi ..... | 123 |
| <b>Grila tīrīšana un glabāšana</b> ..... | 125 |
| Grila restes un pannas .....             | 125 |
| Grila iekšējās virsmas .....             | 125 |
| Atbrīvošanās no pelniem .....            | 125 |
| Grila ārējās virsmas .....               | 125 |
| Grila tērauda detaļas .....              | 126 |
| Apkope .....                             | 126 |
| Glabāšana .....                          | 126 |
| <b>Problēmu novēršana</b> .....          | 127 |
| <b>Garantija</b> .....                   | 127 |



## Brīdinājumi un norādījumi par drošību

Pirms šī ogļu grila lietošanas ir rūpīgi jāizlasa un jāpievērš uzmanība šajā rokasgrāmatā sniegtajiem brīdinājumiem un norādījumiem par drošību. Šis grils ir izgatavots saskaņā ar standartu EN1860-1.

Simbolu nozīme:



**BĪSTAMI!**



**UZMANĪBU!**

### Grila uzstādīšana



Šis grils ir paredzēts vienīgi lietošanai ārpus telpām, to nekad nedrīkst izmantot iekštelpās vai noslēgtās telpās. Skatīt tālāk atzīmētos punktus.

- Izmantojiet grilu tikai ārpus telpām.
- Neizmantojiet grilu blakus sienai, garāžā, dzīvojamajā automobilī vai treilerī, citā slēgtā telpā vai iekštelpās.
- Pārliecinieties, ka grils ir novietots vismaz divu metru attālumā no uzliesmojošiem materiāliem.
- Grilu nedrīkst novietot zem nojumes vai saulesarga, jo pastāv uzliesmojuma risks.
- Pārliecinieties, ka grila tuvumā ir ugunsdzēsamais pārsegs / rokas ugunsdzēsamais aparāts un pirmās palīdzības aptieciņa.
- Pārliecinieties, ka grils ir novietots uz horizontālas un karstumizturīgas virsmas, jo parastas lietošanas laikā no grila var aizlidot vai nokrist karsti izdedži.
- Grilu nedrīkst novietot uz jutīgām virsmām vai to tuvumā, jo normālas lietošanas laikā no grila var izšļakstīties un notecēt tauki vai marinādes.
- Neizmantojiet grilu kā kamīnu.

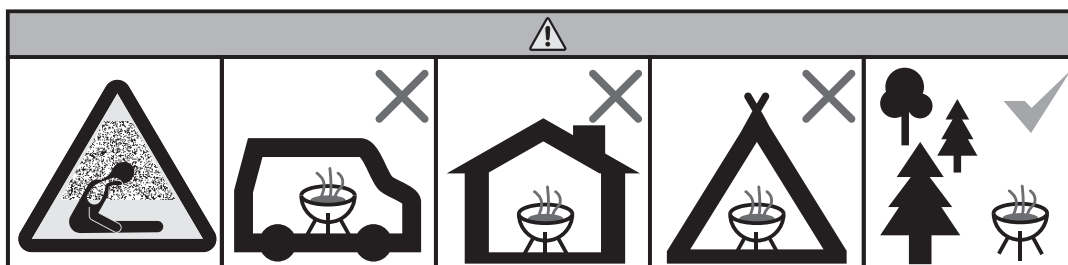


Ja grils tiek novietots nepareizi, pastāv ugunsgrēka risks.



Grila lietošana iekštelpās un slēgtās telpās rada risku saindēties ar tvana gāzi.

LV



## Vispārējie drošības norādījumi



**Ogļu grila izmantošana neparedzētiem mērķiem var radīt apdraudējumu, un ir pilnībā aizliegta pat nelielas grila konstrukcijas izmaiņas. Skatiet tālāk atzīmētos punktus.**

- Uzmanīgi ievērojiet montāžas instrukcijas un ņemiet vērā, ka montāžas laikā nevienu detaļu nedrīkst atstāt nepiestiprinātu. Ja netiek ievēroti norādījumi vai detaļas nav piestiprinātas, lietošanas laikā var rasties problēmas. Par pareizu grila montāžu ir atbildīgs lietotājs.
- Izmantojiet tikai šķiltavas, kas atbilst EN1860-3 standartam. Aizdedzināšanai neizmantojiet spirtu, benzīnu, alkoholu vai citas tamlīdzīgas ķīmiskas vielas.
- Uzmanieties, lejot degšķidrumus uz oglēm. Nedrīkst pieļaut degšķidruma iesūkšanos zemē caur oglēm. Zemē nonācis šķidrums zem karsta grila var aizdegties.
- Nelejiet degšķidrumu uz degošām vai karstām oglēm.
- Lietošanas laikā grils kļūst karsts, tāpēc īpaši uzmanieties, ja tā tuvumā ir bērni, vecāki cilvēki vai mājdzīvnieki.
- Grils vislabāk darbojas ar lapu koku oglēm un grila briketēm.
- Grilā nedrīkst dedzināt malkas pagales.
- Grila tiešā tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši materiāli vai šķidrums.
- Uzmanieties no dūmiem, kas rodas, lietojot grilu, un nelietojiet grilu atvērtu logu tuvumā.
- Grilu lietošanas laikā nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
- Lietojot grilu, neaizmirstiet valkāt karstumizturīgus cimdus.
- Uguns nodzēšanai grilā neizmantojiet ūdeni. Nodzēsiet grilu, apslāpējot ogles.
- Nepārvietojiet grilu, ja tas tiek lietots vai pēc lietošanas vēl ir karsts.
- Pirms lietošanas vienmēr pārbaudiet, vai grils nav bojāts un nolietojies, un vajadzības gadījumā aizstājiet bojāto daļu ar jaunu.
- Nelietojiet grilu, ja tas nedarbojas normāli.
- Neļaujiet bērniem lietot grilu.
- Alkohols, recepšu zāles un jebkāda veida apreibinošas vielas var ietekmēt lietotāja spējas droši un pareizi lietot grilu.

# Ogļu grila izmantošana

## Pasākumi pirms pirmās lietošanas

Pirmās lietošanas reizes mērķis ir pārbaudīt grila funkcionalitāti un pārlicināties, vai tērauda detaļas nekļūst vajīgākas termiskās izplešanās dēļ.

1. Pārlicinieties, ka grils ir samontēts saskaņā ar uzstādīšanas instrukcijām.
2. Izmantojiet siltuma aizsargu (A) zem grila.
3. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.
4. Ļaujiet oglēm izdegt līdz galam un pagaidiet, līdz grils ir pilnībā atdzisis.
5. Pārbaudiet visas skrūves un vajadzības gadījumā pievelciet.
6. Tagad jūsu grils ir gatavs lietošanai.

**i** Neizmantojiet grilu, ja grils ir bojāts vai tam trūkst detaļu.

**i** Nelieciet grilā pārāk daudz ogļu, jo pārāk liels karstums var sabojāt grilu.

## Pasākumi pirms katras lietošanas

Lai grila lietošana būtu droša un pareiza, pirms katras lietošanas reizes ir jāveic dažas pārbaudes. Lūdzu, uzmanīgi izlasiet tālāko kontrolsarakstu.

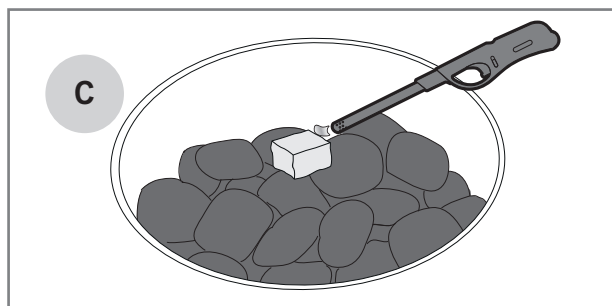
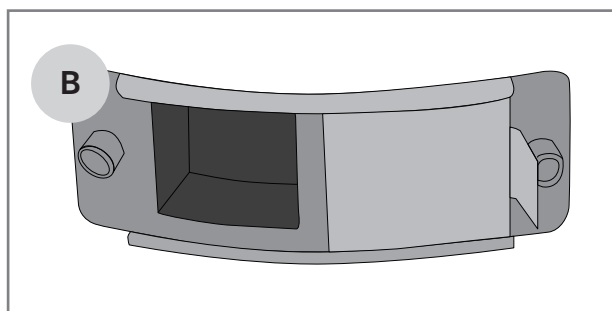
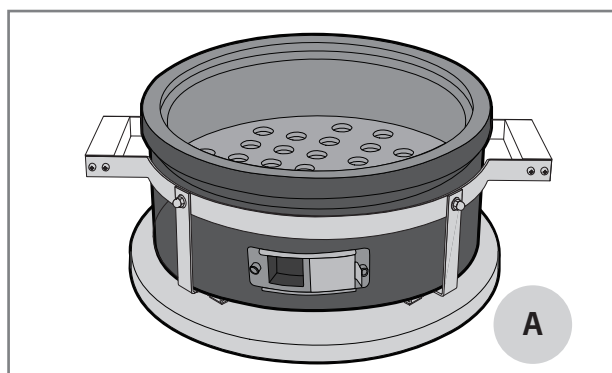
1. Pārbaudiet, vai grils ir samontēts saskaņā ar uzstādīšanas instrukcijām.
2. Pārbaudiet, vai grila tiešā tuvumā nav viegli uzliesmojošu materiālu vai šķidrumu.
3. Izņemiet no kurtuves pelnus, kas radušies no iepriekšējās grilēšanas reizes.
4. Izmantojiet siltuma aizsargu (A) zem grila.
5. Grila restes/pannu notīriet un ieeļļojiet ar cepamo eļļu.
6. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.

**!** Neizmantojiet grilu, ja grils ir bojāts vai tam trūkst detaļu.

## Ogļu grila aizdedzināšana ar sērkokociņu vai garām šķiltavām

Kokogļu grilos drīkst izmantot tikai briketes vai cietkoksnes kokogles. Aizdedzināšanai drīkst izmantot tikai EN1860-3 prasībām atbilstošas šķiltavas.

1. Noņemiet grila režģi.
2. Uz kokogļu grila nolieciet apmēram 3 saujas grila briķešu.
3. Briķetēm pievienojiet Mustang aizdedzinātāju.
4. Pilnībā atveriet gaisa vārstu (B).
5. Lai aizdedzinātu drošinātājus, izmantojiet garu sērkokociņu vai garu šķiltavu (C).
6. Kad briķetes vai kokogles ir kļuvušas gaiši pelēkas, kokogles ir gatavas.
7. Noregulējiet gaisa vārstus vēlamajā stāvoklī.
8. Grils ir gatavs lietošanai.



**i** Grila kurināšanai neizmantojiet malkas pagales vai citu koksni. Nepareiza degmateriāla izmantošana var sabojāt grilu, un uz visiem tādējādi izraisītiem bojājumiem neattiecas garantija.

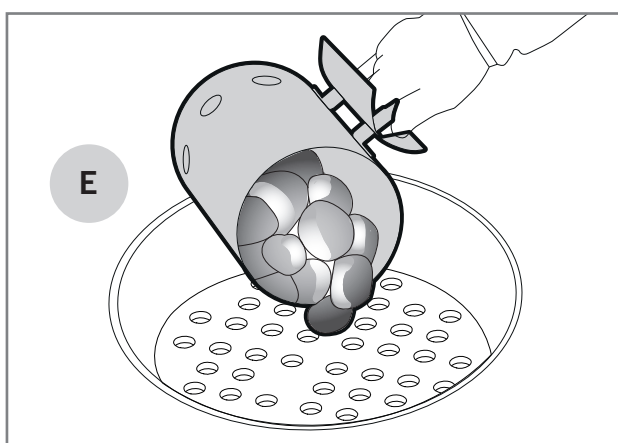
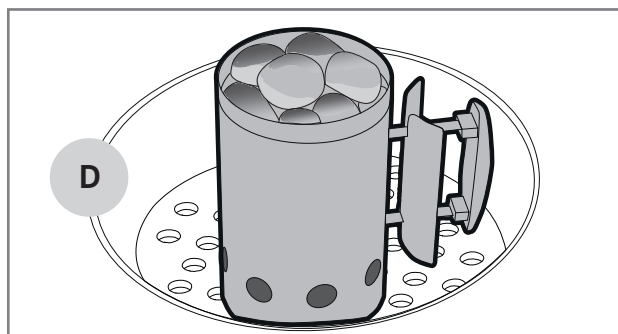
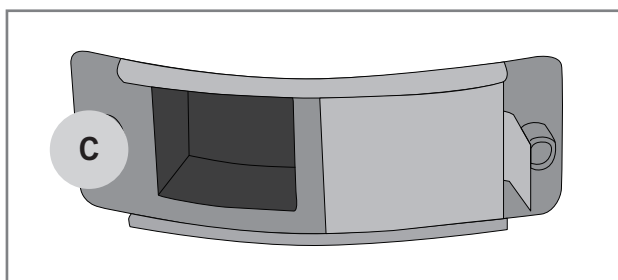
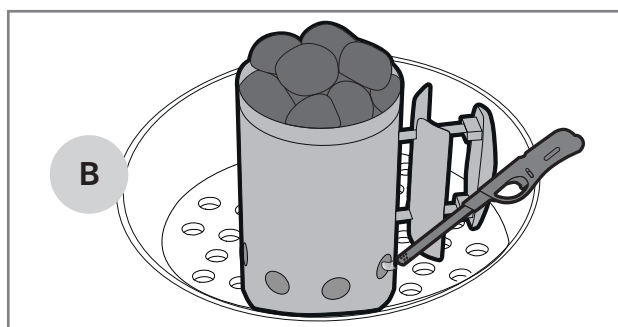
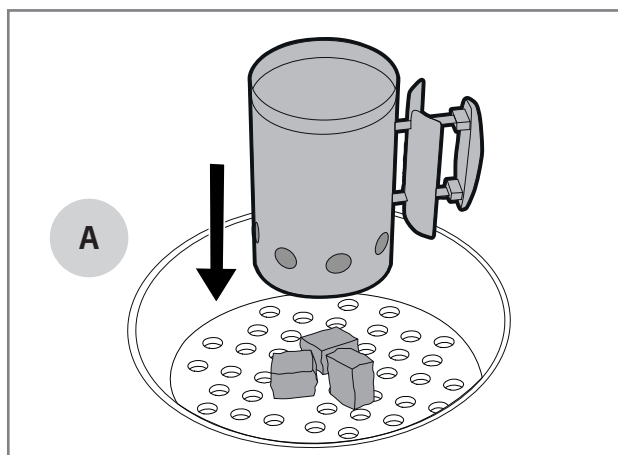
**i** Grila aizdedzināšanai neizmantojiet degšķidrumu, benzīnu, denaturēto spirtu vai citas tamlīdzīgas ķīmiskas vielas.

**i** Uzmanieties, lejot degšķidrumus uz oglēm. Nedrīkst pieļaut degšķidruma iesūkšanos zemē caur oglēm. Garantija neattiecas uz grila vai tā apkārtnes bojājumiem, ja tos ir izraisījusi degšķidruma izšļakstīšanās.

## Kokogļu grila aizdedzināšana ar ogļu iekurināšanas startera palīdzību

Ātrai grilēšanai aizdedzināšanu var veikt ar ogļu iekurināšanas starteri. "Mustang" ogļu iekurināšanas starteri pārdod atsevišķi.

1. Noņemiet grila režģi.
2. Uz kokogļu grila (A) novietojiet dažus Mustanga šķiltavas gabaliņus.
3. Novietojiet cilindrisko šķiltavu tieši uz drošinātājiem.
4. Piepildiet šķiltavu ar Mustang briketēm vai grilēšanas oglēm.
5. Izmantojiet garu sērkociņu vai šķiltavu (B), lai aizdedzinātu drošinātājus no gaisa caurumiem stobra šķiltavā.
6. Pilnībā atveriet gaisa vārstu (C).
7. Briketes/kokogles ir gatavas lietošanai, kad uz mucas šķiltavas ir redzamas liesmas (D).
8. Uzmanīgi uzberiet degošos briketes/kokogles uz kokogļu turētāja (E). Neaizmirstiet lietot grila cimdu.
9. Noregulējiet gaisa vārstus vēlamajā stāvoklī.
10. Grils ir gatavs lietošanai.



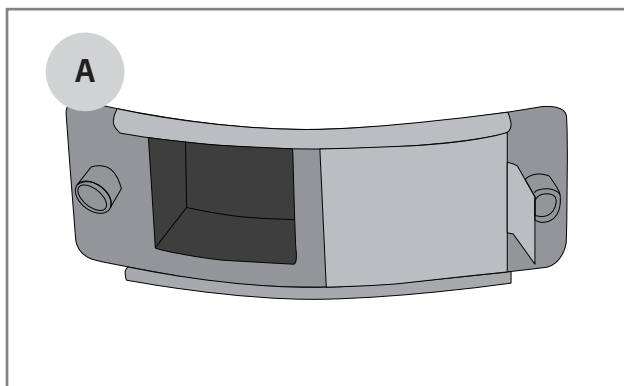
## Grilēšana augstā temperatūrā

Ēdienus, kas jāpagatavo ātrāk, parasti grilē augstākā temperatūrā (220–300 °C). Šādā veidā sastāvdaļu ārpusē kļūst kraukšķīgāka, bet iekšpusē paliek sulīga.

1. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.
2. Atstājiet gaisa vārstu pilnībā atvērtu (A).
3. Tagad grils ir gatavs lietošanai.



**Brikešu izmantošana ļauj sasniegt augstāku temperatūru uz grila.**



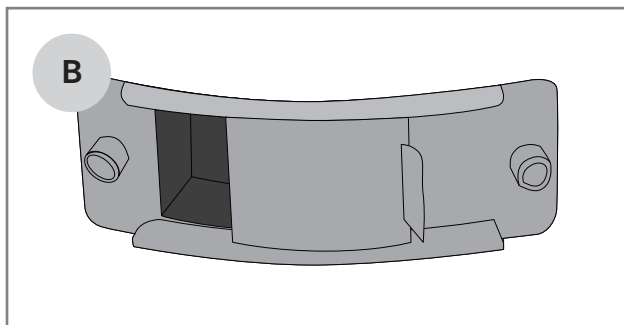
## Grilēšana zemā temperatūrā

Īpaši lielus gaļas gabalus vēlams grilēt ilgāk zemākā temperatūrā, lai gaļa kļūtu mīksta un tik viegli neizžūtu. Zema grilēšanas temperatūra ir piemērota arī maigāku sastāvdaļu grilēšanai. Tālāk pieejami norādījumi grilēšanai zemā temperatūrā.

1. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.
2. Kad ir sasniegta vēlamā temperatūra, pēc iespējas vairāk aizveriet gaisa vārstu (B).
3. Tagad grils ir gatavs lietošanai.



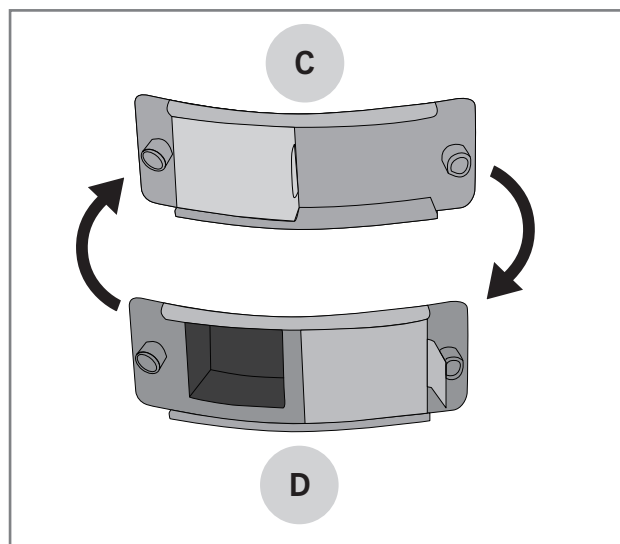
**Regulējot gaisa vārstus, neaizmirstiet uzvilkt karstumizturīgus grila cimdus.**



## Temperatūras vispārējā kontrole

Ogļu grila temperatūru regulē, mainot gaisa daudzumu. Temperatūru ietekmē arī kokogļu daudzums un kvalitāte. Tālāk ir nosauktas vissvarīgākās lietas, kas jāzina par siltuma regulēšanu.

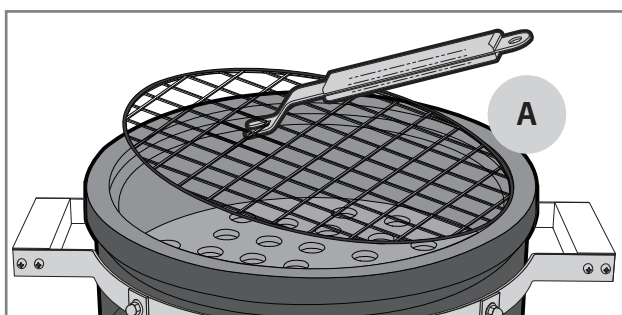
1. Ja vēlaties paaugstināt temperatūru, grilā jāielaiž vairāk gaisa (C–D).
2. Ja vēlaties pazemināt temperatūru, attiecīgi jāierobežo grila gaisa padeve (D–C).



## Brikešu vai kokogļu papildināšana grilēšanas laikā

Ilgstošas gatavošanas gadījumā grilā var būt nepieciešams pievienot kokogles vai briketes. Lai grilēšanas laikā pievienotu kokogles vai briketes, izpildiet tālāk norādītās darbības:

1. Noņemiet visu grila režģi, izmantojot kopā ar grilu piegādāto instrumentu (A).
2. Pievienojiet kokogles vai briketes, izmantojot garas grila tapas un grila cimdus.
3. Novietojiet grila režģi uz vietas.

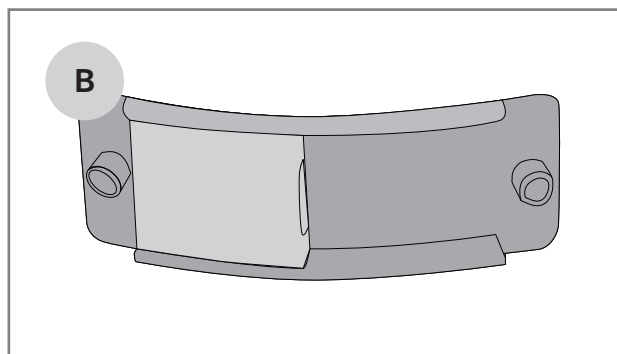


## Grila izslēgšana

Kad beidzat lietot grilu, izslēdziet to šādi:

1. Pilnībā aizveriet gaisa vārstu (B).
2. Pagaidiet līdz nākamajai dienai, kad ogles noteikti būs izdzisušas un grils būs atdzisis.

**i** Ogļu dzēšanai neizmantojiet ūdeni. Uz karstām oglēm uzliets ūdens var sabojāt grilu.



## Kokogļu daudzums

Kokogļu daudzumu izvēlieties atbilstoši grilējamam ēdienam un grilēšanas metodei; ja grilējat ātri un augstā temperatūrā, varat izmantot nākamo tabulu.

| Grila diametrs | Kokogļu daudzums |
|----------------|------------------|
| < 47 cm        | 0,3 – 0,5 kg     |
| 47 cm          | 0,6 – 0,8 kg     |
| 57 cm          | 1,0 – 1,2 kg     |

## Tauku aizdegšanās

No grila pamatnes, sienām, ogļu režģa un grila režģa jānoņem liekie tauki un marināde.

Ja grilā uzkrājas pārāk daudz tauku, tie var aizdegties un izraisīt tauku degšanu, kas var sabojāt grilu, kaitēt videi un izraisīt bīstamu situāciju.

Tas jāņem vērā jo īpaši tad, ja vienlaicīgi grilē lielu daudzumu trekņas gaļas, jo no gaļas pilošie tauki uzkrājas grila apakšā.

## Uzliesmošana

Lietojot kokogļu grilu, neliels uzliesmojums ir normāla parādība, un tas arī piešķir ēdieniem garšu. Ja uzliesmojumu ir daudz, tas paaugstina grila iekšējo temperatūru un palielina tauku pilēšanu no grilētā ēdiena. Savukārt tas palielina tauku aizdegšanās risku. Šī iemesla dēļ tiek veikti profilaktiski pasākumi, lai izvairītos no uzliesmojumiem.

1. No gaļas noņemiet liekos taukus.
2. Centieties gatavot gaļu pareizā temperatūrā.
3. Pārliedzinieties, ka grila apakšā vai uz tā sienām nav lieku tauku vai marinādes.

LV

# Noderīgi ieteikumi

## Vispārīgi grilēšanas norādījumi

Grilēšana ir ļoti vienkārša un relaksējoša, ja vien atceras dažas mazas nianses un ievēro šos vispārīgos grilēšanas norādījumus.

- **Pagaidiet, līdz grila ogles vai briķetes ir kārtīgi aizdegušas.** Tās ir gatavas, kad ogles ir kļuvušas gaišpelēkas.
- **Grilam jābūt kārtīgi uzkaršētam.** Keramikas apvalks efektīvi saglabā siltumu, tādējādi atvieglojot temperatūras uzturēšanu. Kad grila restes un pannas ir pienācīgi uzkaršētas, tiek samazināta ēdiena saķere un izveidota pienācīga ēdiena gatavošanas virsma.
- **Negrilējiet ar netīru aprīkojumu!** Vecās marinādes un pārtikas atliekas viegli pielip pie režģa un grilējamā ēdiena. Pēc katras lietošanas notīriet grila restes un pannas. Tādā veidā tie ir gatavi nākamajai lietošanai.
- **Novietojiet grila aprīkojumu netālu.** Pārreizu grilēšanas laiku un temperatūru ir vieglāk kontrolēt, ja visi nepieciešamie rīki, garšvielas, marinādes un piederumi ir grila tuvumā.
- **Apgroziet gaļu pēc iespējas retāk,** ar vienu reizi ir pietiekami. Kad ēdiens ilgstoši atrodas uz grila pannas/restēm, uz virsmas izveidojas skaisti brūna virskārta.
- **Termometrs palīdzēs!** Pārāk ilga grilēšana sausiņa ēdienu un sabojā tā garšu. Lai iegūtu labākos rezultātus, izmantojiet gaļas termometru.
- **Ļaujiet gaļai atpūsties 10–20 minūtes** pirms tās sagriešanas/ēšanas. Gaļai atpūšoties, temperatūra stabilizējas, un, to griežot, neiztek tik daudz šķidruma.

## Marinādes

Marināžu izmantošana ir ļoti izplatīta grilēšanā, un to funkcija ir garšvielu pievienošana ēdienam, lai tas iegūtu vēlamo garšu. Tomēr marinādes izraisa arī pārtikas degšanu uz restēm un pannām. Tāpat taukainas marinādes var izlīt kurtuvē un uz ogļēm un izraisīt nevēlamu uzliesmojumu vai pat tauku aizdegšanos. Izmantojot dažus tālāk sniegtos padomus, var samazināt marinādes radītās problēmas.

1. Pirms liekat ēdienu uz grila, mēģiniet noslaucīt marinādes pārpalikumus.
2. Ja grilēšanas laikā pievienojat marinādi, vienmēr izmantojiet grila otiņu. Nelejiet marinādi tieši no pudeles uz ēdiena.
3. Grilēšanas laikā labāk ir izmantot sausas marinādes.

**i** Gatavu ēdienu marinēšanai neizmantojiet marinādi, kas palikusi pēc neapstrādāta produkta marinēšanas. Baktērijas no jēlas gaļas tiek pārnestas uz gatavo ēdienu.

## Izvairīšanās no ēdiena pielipšanas

Ēdiena pielipšana pie grila restēm/pannas ir ļoti pazīstama parādība grilētājiem. Lūk, daži padomi, kas palīdzēs izvairīties no liekas ēdiena pielipšanas.

1. Sakarsējiet grilu līdz pietiekami augstai temperatūrai.
2. Pirms ēdiena ievietošanas grilā notīriet grila restes un pannas.
3. Pirms grila uzlikšanas apsmērējiet grila zonu un grilējamo ēdienu ar eļļu.
4. Izmēģiniet šo metodi: pārgrieziet sīpolu un pirms grilēšanas ar to noslaukiet režģi. Ēdiens nedrīkst palikt iekāries režģī.
5. Negroziet grilējamo ēdienu pārāk ātri, ļaujiet tā virsmai pienācīgi apcepties.



## Grilēšanas temperatūras norādījumi

Zemāk uzskaitīti lielākajai daļai sastāvdaļu ieteicamie grilēšanas laiki un temperatūras. Grilēšanas laiku var ietekmēt vējš, lietus, āra temperatūra un grila tīrība.



### Liellops

| Sastāvdaļa                        | Biezums / svars  | Grilēšanas metode                                | Grilēšanas laiks                  |
|-----------------------------------|------------------|--|-----------------------------------|
| Sarkanās filejas / filejas steiks | aptuveni 2 cm.   | Tiešs liels karstums                             | 2,5 – 3,5 min. / puse             |
| Sarkanās filejas / filejas steiks | aptuveni 5 cm.   | Tiešs liels karstums<br>Netiešs vidējs karstums  | 2,5 min. / puse<br>8–10 min.      |
| Vesela fileja                     | Aptuveni 1,5 kg. | Tiešs liels karstums<br>Netiešs vidējs karstums  | 3 min. / puse<br>20 – 30 min.     |
| Cepetis                           | Aptuveni 1,5 kg. | Tiešs vidējs karstums<br>Netiešs vidējs karstums | 3 – 4 min. / puse<br>30 – 40 min. |
| Burģera gaļa                      | aptuveni 2 cm.   | Tiešs liels karstums                             | 2 – 3 min. / puse                 |
| Iekšējā temperatūra               |                  |  |                                   |
| Jēla – gandrīz jēla               |                  | 47 – 51 °C                                       |                                   |
| Vidēja                            |                  | 52 – 58 °C                                       |                                   |
| Gandrīz gatava – gatava           |                  | 59 – 66 °C                                       |                                   |



### Cūkgaļa

| Sastāvdaļa                      | Biezums / svars  | Grilēšanas metode                                | Grilēšanas laiks                    |
|---------------------------------|------------------|--|-------------------------------------|
| Filejas steiks, ribiņa          | aptuveni 2 cm.   | Tiešs liels karstums                             | 2 – 2,5 min. / puse                 |
| Fileja                          | Aptuveni 600 g.  | Tiešs liels karstums<br>Netiešs vidējs karstums  | 3 min. / puse<br>20 – 30 min.       |
| Grila ribiņas / ribiņas         | Aptuveni 1,5 kg. | Netiešs vidējs karstums<br>Tiešs liels karstums  | 60 – 90 min.<br>4 min. / puse       |
| Cūkas kakls                     | aptuveni 3 cm.   | Tiešs vidējs karstums<br>Netiešs vidējs karstums | 2,5 – 3 min. / puse<br>15 – 20 min. |
| Jēla desa                       | Aptuveni 400 g.  | Tiešs zems karstums                              | 2 – 3 min. / puse                   |
| Iekšējā temperatūra             |                  |  |                                     |
| Gatava fileja                   |                  | 65 – 70 °C                                       |                                     |
| Nogatavinātas citas sastāvdaļas |                  | 65 – 70 °C                                       |                                     |

LV



## Vistas un tītara gaļa

| Sastāvdaļa          | Biezums / svars | Grilēšanas metode                                | Grilēšanas laiks            |
|---------------------|-----------------|--|-----------------------------|
| Krūtiņas fileja     | Aptuveni 200 g. | Tiešs vidējs karstums                            | 5 – 6 min. / puse           |
| Stilbi              | Aptuveni 120 g. | Tiešs vidējs karstums                            | 5 – 6 min. / puse           |
| Spārniņi            | Aptuveni 500 g. | Tiešs vidējs karstums<br>Netiešs vidējs karstums | 6 – 10 min.<br>30 – 40 min. |
| Vesels broilers     | Aptuveni 900 g. | Netiešs vidējs karstums                          | 60 – 75 min.                |
| Iekšējā temperatūra |                 |  |                             |
| Gatavs              |                 | 75 °C  |                             |

## Zivs

| Sastāvdaļa          | Biezums / svars | Grilēšanas metode       | Grilēšanas laiks  |
|---------------------|-----------------|-------------------------|-------------------|
| Plāna fileja        | Aptuveni 200 g. | Tiešs vidējs karstums   | 2 – 3 min. / puse |
| Bieza fileja        | Aptuveni 120 g. | Tiešs vidējs karstums   | 5 – 6 min. / puse |
| Vesela zivs         | Aptuveni 500 g. | Netiešs vidējs karstums | 20 – 30 min.      |
| Iekšējā temperatūra |                 |                         |                   |
| Sārta               |                 | 45 – 50 °C              |                   |
| Pilnīgi gatava      |                 | 55 – 60 °C              |                   |



## Dārzeni

| Sastāvdaļa          | Biezums / svars | Grilēšanas metode                                | Grilēšanas laiks           |
|---------------------|-----------------|--|----------------------------|
| Nobriedusi kukurūza |                 | Tiešs vidējs karstums                            | 6 min.                     |
| Tomāti              |                 | Tiešs vidējs karstums                            | 6 min. / puse              |
| Sparģeļi            |                 | Tiešs vidējs karstums                            | 3 – 5 min.                 |
| Kartupeļu šķēlītes  |                 | Tiešs vidējs karstums<br>Netiešs vidējs karstums | 5 – 8 min.<br>10 – 15 min. |
| Svaigi kartupeļi    |                 | Netiešs vidējs karstums                          | 45 – 60 min.               |

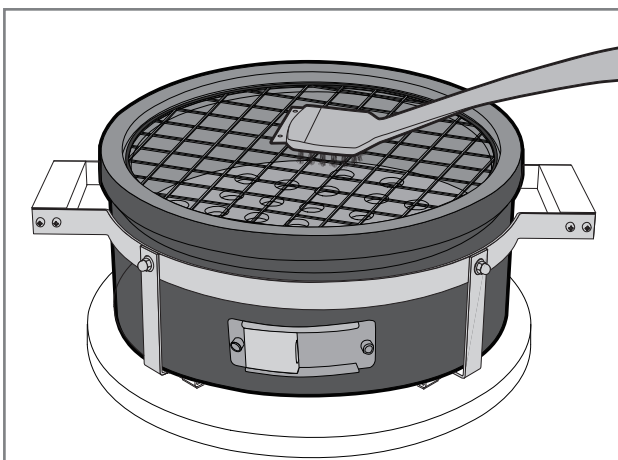
# Grila tīrīšana un glabāšana

Grila kalpošanas laiks tiks ievērojami paildzināts, ja regulāri rūpēsities par grila tīrīšanu un apkopi. Ja grils pietiekami neuzkarst vai ēdiens viegli pielīp pie pannas, grils nav tīrīts vai uzturēts atbilstoši norādījumiem.

## Grila restes un pannas

Grila restes un pannas vienmēr jānotīra uzreiz pēc lietošanas, kamēr grils vēl ir silts. Grila tīrīšanai izmantojiet grila tīrīšanas birsti vai lāpstiņu.

Grila restes un pannas var mazgāt arī ar maigu mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni. Neaizmirstiet pēc mazgāšanas kārtīgi nosusināt un ieeļļot grila restes un pannas.



**i** Tīrīšanai neizmantojiet metināšanas tērauda birsti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies tērauda birstes lietošanas dēļ.

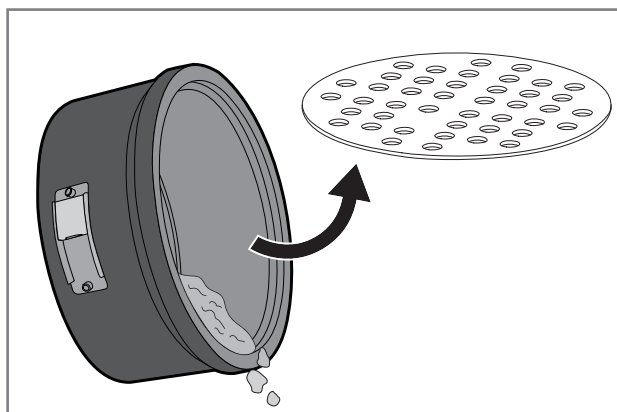
## Grila iekšējās virsmas

Keramikas grili ir pašattīroši, tas nozīmē, ka tīrīšana notiek, uzkaršējot grilu pietiekami karstu, lai no iekšējām virsmām un siltuma sadales plāksnes sadedzinātu liekos taukus, marinādi un ēdiena atliekas.

**i** Iekšpusē tīrīšanai neizmantojiet ūdeni vai mazgāšanas līdzekļus. Porainais keramikas materiāls var uzsūkt šķidrumu, un tas var radīt plaisas.

## Atbrīvošanās no pelniem

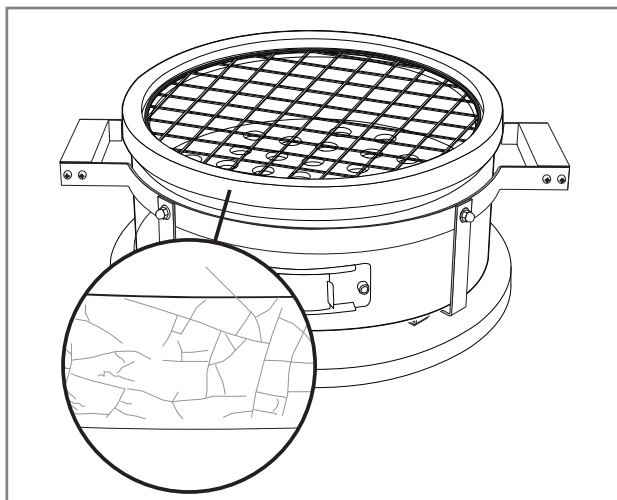
Kad ogles ir droši nodzisušas un grils ir atdzisis, vispirms noņemiet kokogļu grilu un pēc tam izberiet pelnus no grila.



## Grila ārējās virsmas

Grila ārpusi var notīrīt, noslaukot to ar mitru drānu un vieglu mazgāšanas līdzekli, kad grils ir atdzisis.

Termiskā izplešanās var izraisīt mikroplaisas uz ārējās virsmas. Mikroplaisas neietekmē izstrādājuma kvalitāti vai lietošanu un netiek uzskatītas par ražošanas vai materiāla defektu.



LV

## Grila tērauda detaļas

Regulāri jātīra arī grila tērauda daļas. Šīm daļām var izmantot šādas vispārīgas vadlīnijas:

1. Grila tērauda daļas notīriet ar "Mustang" grila tīrīšanas līdzekli vai maigu trauku mazgāšanas līdzekli un tīrīšanas drānu.
2. Neaizmirstiet rūpīgi nosusināt notīrītās detaļas.
3. Brīdinājuma teksta virsmu tīrīšanai nelietojiet mazgāšanas līdzekļus, jo tie var atvienot tekstus vai citus drošības marķējumus.
4. Vismaz trīs reizes gadā notīriet visas grila ārējās virsmas, lai novērstu netīrumu pielipšanu pie virsmām.
5. Vienmēr pārbaudiet jauna tīrīšanas līdzekļa piemērotību neuzkrītošā vietā.

**i** **Hlors un sāls var izraisīt grila rūšēšanu. Ja grilu izmanto jūras vai peldbaseina tiešā tuvumā, grils ir jātīra katru nedēļu.**

## Apkope

Tērauda detaļas 2–3 reizes gadā jāapstrādā ar tirdzniecībā pieejamām tērauda apstrādes eļļām. Tas novērs netīrumu un rūsas plankumu veidošanos uz tērauda virsmām.

Neaizmirstiet pirms lietošanas pārbaudīt eļļas piemērotību, piemēram, izmēģinot eļļu mazāk redzamā vietā.

Regulāri pārbaudiet skrūvju spriegojumu. Lielas temperatūras svārstības grilā var izraisīt skrūvju atslābšanu.

**i** **Pievilkšanai neizmantojiet elektrisko skrūvgriezi, jo tas var sabojāt skrūves vai citas tērauda detaļas. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies pārmērīgas skrūvju pievilkšanas dēļ.**

## Glabāšana

Mēs iesakām grila grilu uzglabāt telpās, piemēram, garāžā vai citā aizsargātā vietā.

Uzglabājot grilu ārpus telpām, atcerieties, ka grils ir jāpārklāj ar aizsargpārklājumu (nav obligāts). Neatstājiet grilu lietū.

Pirms grila pārklāšanas ar vāku vai uzglabāšanas pārļiecinieties, ka grils ir pilnībā atdzisis un ir izdzisušas oglītes.

Lai grila grilu uzglabātu ilgāk ziemā, iesakām to uzglabāt garāžā vai zem jumta.

Pēc ilgākas uzglabāšanas pirms lietošanas vienmēr notīriet grilu saskaņā ar norādījumiem.

**i** **Neglabājiet grilu vietās, kur tam no jumta var uzkrīst sniegs. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies sniega un ledus dēļ.**

# Problēmu novēršana

Visiem grilēm var būt darbības traucējumi. Šie defekti parasti ir viegli novēršami. Ja tālākajā diagrammā neatrodāt atbildi uz savu problēmu, sazinieties ar izplatītāju.

| Problēma                         | Iespējamais iemesls                              | Risinājums   |
|----------------------------------|--|--|
| Gaisa vārsti nedarbojas pareizi. | Vārsti ir aizsērējuši netīrumu un smērvielu dēļ. | Atskrūvējiet vārstu skrūves un iztīriet vārstus.   |
| Grils neiekuras.                 | Gaisa vārsti ir aizvērti.                        | Atveriet gaisa vārstus.  |
|                                  | Apakšējā vārsta atveres ir aizsprostotas.        | Noņemiet liekos pelnus no grila apakšas.   |
| Grils nekļūst pietiekami karsts. | Liesma nesaņem pietiekami daudz skābekļa.        | Pilnībā atveriet apakšējo gaisa vārstu.  |
|                                  | Apakšējā vārsta atveres ir aizsprostotas.        | Noņemiet liekos pelnus no grila apakšas.   |
|                                  | Ogļu daudzums ir nepietiekams.                   | Pievienojiet vairāk ogļu un atveriet apakšējo gaisa vārstu.  |
| Grils kļūst pārāk karsts.        | Liesma saņem pārāk daudz skābekļa.               | Aizveriet gaisa vārstus un pagaidiet, līdz ogles kļūst blāvākas. Kad temperatūra ir pazeminājusies, nedaudz atveriet gaisa vārstus. Ja nepieciešams, vēlreiz aizdedziniet grilu. |

## Garantija

Šim Mustang grilam ir 10 gadu ražošanas un materiālu garantija.. Apstipriniet jaunākos garantijas noteikumus mūsu tīmekļa vietnē

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

Saistībā ar visiem garantijas jautājumiem jums būs nepieciešams uzrādīt čekus, kas apliecina pirkuma vietu un datumu.

LV



# MUSTANG

LT

**Naudotojo vadovas**

---

# Sveiki atvykę į „Mustang“ kepsninių pasaulį

Džiaugiamės, kad nusprendėte pasirinkti „Mustang“ kepsninę. „Mustang“ nori tapti jūsų grilio draugu ir suteikti svajonių potyrius naudojantis kepsnine. „Mustang“ atsirado iš noro atsipalaidavus ir neskubant mėgautis maisto gamyba su šeima ar draugais, tad tą pačią idėją norime pasiūlyti ir jums.

„Mustang“ kepsninės ir priedai yra rūpestingai planuojami ir gaminami, tad galime drąsiai jais didžiuotis. Mūsų ilgalaikė patirtis ir profesionalumas regimi kiekviename mūsų gaminyje, kurie turi visas svarbiausias funkcijas bei savybes. Esame tikri, kad ši kepsninė jus džiugins ilgą laiką, tik svarbu nepamiršti jos prižiūrėti ir valyti pagal šio naudojimo vadovo instrukcijas.

## Visapusiškas kepsninių asortimentas

„Mustang“ yra Suomijos įmonei „Tammer Brands Oy“ priklausantis prekės ženklas. „Mustang“ siūlo visą kepsninių įrangą, priedus, reikmenis ir atsargines dalis bei platų rūkymui ir picų kepimui skirtų gaminių pasirinkimą. Puikiai pažįstame kepsninių kultūrą, tad galime užtikrintai pasiūlyti pačius tinkamiausius ir šiuolaikiškiausius gaminius. Taigi, „Mustang“ yra toks prekės ženklas, kurio vieno pakanka sėkmingam maisto ruošimui kepsninėje.

## Klientų aptarnavimas

Tammer Brands Oy,  
Tel. +358 3 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Suomija

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

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



Prieš naudodami kepsninę atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas ir jas išsaugokite vėlesnėms reikmėms.

Sekite mus socialiniuose tinkluose



**mustanggrill**

LT

# Turinys

|  |     |
|--|-----|
| <b>Surinkimo nurodymai</b> .....                                 | 3   |
| Prieš surinkimą .....  | 7   |
| <b>Saugos instrukcijos ir įspėjimai</b> .....                    | 132 |
| Kepstinės naudojimo vieta .....                                  | 132 |
| Bendrosios saugos instrukcijos .....                             | 133 |
| <b>Anglinės kepsninės naudojimas</b> .....                       | 134 |
| Veiksmai prieš pirmą naudojimą .....                             | 134 |
| Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą .....                         | 134 |
| Anglinės kepsninės užkūrimas degtuku arba ilgu žiebtuvėliu ..... | 134 |
| Anglinės kepsninės užkūrimas cilindrinio uždegikliu .....        | 135 |
| Kepimas aukštoje temperatūroje .....                             | 136 |
| Kepimas žemoje temperatūroje .....                               | 136 |
| Bendrosios temperatūros reguliavimo instrukcijos .....           | 136 |
| Briketų arba žarijų pridėjimas kepant ant grotelių .....         | 137 |
| Kepstinės anglių kiekis .....                                    | 137 |
| Kepstinės užgesinimas .....                                      | 137 |
| Degantys riebalai .....  | 137 |
| Ugnies įsiliepsnojimas .....                                     | 137 |



|   |     |
|---|-----|
| <b>Naudingi patarimai</b> .....                   | 138 |
| Bendrosios kepimo instrukcijos .....              | 138 |
| Marinatai .....                                   | 138 |
| Ką daryti, kad maistas nepriliptų .....           | 138 |
| Kepimo temperatūrų vadovas .....                  | 139 |
| <b>Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas</b> ..... | 141 |
| Kepsninės ir kepimo grotelės .....                | 141 |
| Kepsninės vidiniai paviršiai .....                | 141 |
| Pelenų išvalymas .....                            | 141 |
| Kepsninės išorinis paviršius .....                | 141 |
| Grilio plieninės dalys .....                      | 142 |
| Techninė priežiūra .....                          | 142 |
| Laikymas .....                                    | 142 |
| <b>Trikčių diagnostika</b> .....                  | 143 |
| <b>Garantija</b> .....                            | 143 |

## Saugos instrukcijos ir įspėjimai

Jei naudosite šią anglinę kepsninę, prieš naudojimą privalote atidžiai perskaityti ir atkreipti dėmesį į šiame naudojimo vadove pateiktus įspėjimus bei saugos nurodymus. Ši kepsninė pagaminta pagal standartą EN1860-1.

Simbolių paaiškinimas



PAVOJUS!



DĖMESIO!

### Kepsninės naudojimo vieta



Ši kepsninė numatyta naudoti tik lauke, jos niekada nenaudokite vidaus patalpose arba uždaroje vietoje. Peržiūrėkite toliau pateiktus svarbius dalykus.

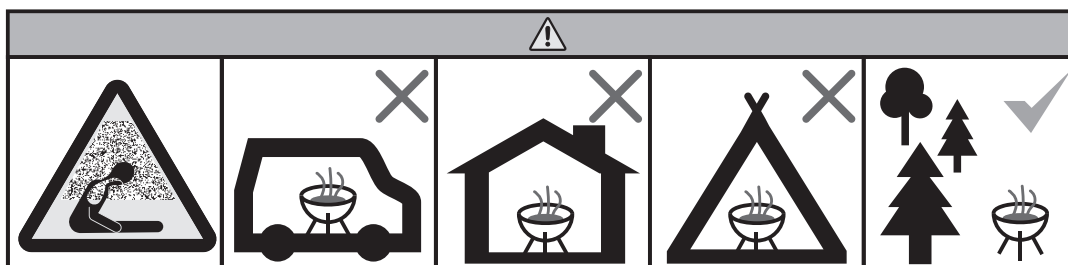
- Kepsninę naudokite tik lauke.
- Nestatykite kepsninės prie sienos, garaže, kemperyje, turistiniame namelyje, kitose uždaroje ar vidaus patalpose.
- Pasirūpinkite, kad kepsninė būtų pastatyta ne mažiau nei dviejų metrų atstumu nuo degių medžiagų.
- Kepsninės negalima statyti po tentu ar skėčiu nuo saulės, kad jų neuždegtų.
- Pasirūpinkite, kad prie kepsninės būtų gaisro gesinimo audeklas / rankinis gesintuvas ir pirmosios pagalbos vaistinė.
- Kepsninę reikia pastatyti ant horizontalaus, karščiui atsparaus pagrindo, nes naudojimo metu iš kepsninės gali tykšti arba varvėti karšti purslai.
- Kepsninės negalima statyti ant lengvai pažeidžiamo paviršiaus arba netoli jo, nes įprasto naudojimo metu iš jos gali lašėti arba tekėti riebalai ir marinatas.
- Kepsninės nenaudokite kaip ugniakuro.



Pastačius kepsninę instrukcijų neatitinkančioje vietoje gali kilti gaisro pavojus.



Naudojant kepsninę vidaus ar uždaroje patalpose kyla pavojus apsinuodyti smalkėmis.



LT

## Bendrosios saugos instrukcijos



**Anglinės kepsninės naudojimas ne pagal paskirtį gali sukelti pavojų, be to, draudžiama atlikti net ir smulkausius kepsninės konstrukcijos pakeitimus. Peržiūrėkite toliau pateiktus svarbius dalykus.**

- Tiksliai laikykitės surinkimo instrukcijų ir žinokite, kad surinkus kepsninę negali likti nepanaudotų detalių. Nesilaikant instrukcijų arba nesudėjus visų detalių, vėliau gali kilti problemų naudojimo metu. Už tinkamą kepsninės surinkimą atsako naudotojas.
- Naudokite tik standartą EN1860-3 atitinkančius uždegiklius. Užkūrimui nenaudokite spirito, benzino, alkoholio ar kitų panašių cheminių medžiagų.
- Būkite atsargūs pildami degų skystį ant anglių. Degus skystis jokių būdu negali per anglis nutekėti ant žemės. Ant žemės išsiliejęs skystis gali užsidegti po įkaitusia kepsnине.
- Nepilkite degaus skysčio ant degančių anglių arba žarijų.
- Naudojama kepsninė įkaista, tad būkite ypatingai budrus, jei netoliese būtų vaikų, senyvų žmonių ar naminių augintinių.
- Kepsninei labiausiai tinka lapuočių medienos anglis arba kepsninių briketai.
- Kepsninės negalima kūrenti malkomis.
- Prie pat kepsninės negalima laikyti lengvai užsidegančių medžiagų ar skysčių,
- Atkreipkite dėmesį, kad naudojant kepsninę išsiskiria dūmai - nestatykite jos prie atvirų langų.
- Naudojimo metu kepsninės negalima palikti be priežiūros.
- Nepamirškite mūvėti karščiui atsparių kepsninės naudotojo pirštinių.
- Nenaudokite vandens kepsninei užgesinti. Kepsninę užgesinkite užslopindami žarijų degimą.
- Jei kepsninė naudojama arba dar įkaitusi po naudojimo, nejudinkite jos iš vietos.
- Prieš naudojimą visada patikrinkite, ar nėra pažeistų arba susidėvėjusių dalių ir, jei reikia, jas pakeiskite.
- Nenaudokite kepsninės, jei ji neveikia taip, kaip reikia.
- Neleiskite vaikams naudoti kepsninės.
- Alkoholis, receptiniai vaistai ir įvairios svaiginamosios medžiagos gali paveikti gebėjimą saugiai ir tinkamai naudoti kepsninę.

# Anglinės kepsninės naudojimas

## Veiksmai prieš pirmą naudojimą

Pirmo naudojimo tikslas - patikrinti kepsninės veikimą, pažiūrėti, ar dėl šiluminio plėtimosi neatsilaisvins metalinės dalys.

1. Patikrinkite, ar kepsninė tikrai surinkta pagal surinkimo instrukcijas.
2. Po grotelėmis naudokite šilumos skydą (A).
3. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.
4. Palaukite, kad anglis sudegs ir visiškai atvės.
5. Patikrinkite visus varžtus ir, jei reikia, priveržkite juos.
6. Dabar kepsninė jau paruošta naudoti.

**i** Nenaudokite kepsninės, jei ji pažeista arba trūksta reikiamų dalių.

**i** Nedėkite per daug anglių, nes per didelis karštis gali sugadinti kepsninę.

## Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą

Norint kepsninę naudoti saugiai ir tinkamai, reikia prieš kiekvieną naudojimą patikrinti kelis dalykus. Atidžiai peržiūrėkite toliau pateiktą tikrinimų sąrašą.

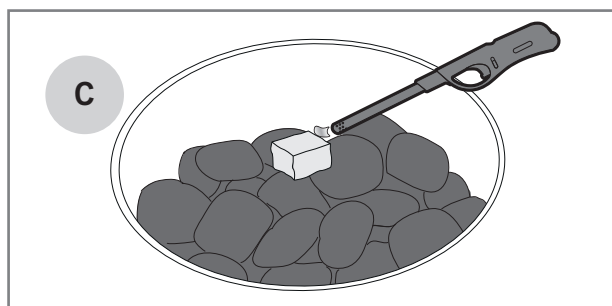
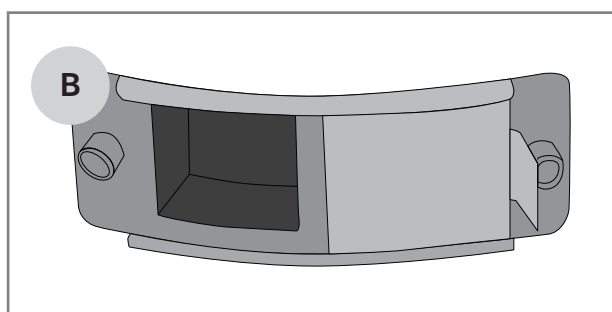
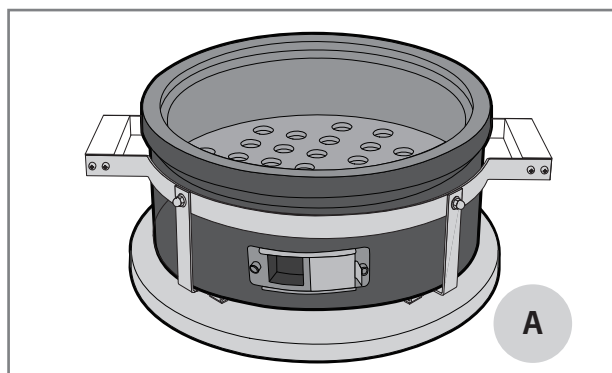
1. Patikrinkite, ar kepsninei vieta parinkta pagal naudojimo instrukcijas.
2. Patikrinkite, ar prie pat kepsninės nėra lengvai užsidegančių medžiagų arba skysčių.
3. Iš ugniakuro išvalykite po ankstesnio naudojimo likusius pelenus.
4. Po grotelėmis naudokite šilumos skydą (A).
5. Išvalykite kepsninės / kepimo groteles, sutepkite jas augaliniu aliejumi.
6. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.

**!** Nenaudokite kepsninės, jei ji pažeista arba trūksta reikiamų dalių.

## Anglinės kepsninės užkūrimas degtuku arba ilgu žiebtuvėliu

Medžio anglių kepsninėse galima naudoti tik briketus arba kietmedžio anglis. Uždegimui galima naudoti tik EN1860-3 reikalavimus atitinkančius žiebtuvėlius.

1. Nuimkite grilio groteles.
2. Ant medžio anglių kepsninės dėkite maždaug 3 saujas kepsninės briketų.
3. Įdėkite „Mustang“ uždegiklį į briketus.
4. Visiškai atidarykite oro vožtuvą (B).
5. Saugikliams uždegti naudokite ilgą degtuką arba ilgą žiebtuvėlį (C).
6. Kai briketai arba medžio anglis tampa šviesiai pilkos spalvos, medžio anglis yra paruoštos.
7. Nustatykite oro vožtuvus į norimą padėtį.
8. Kepsninė paruošta naudoti.



**i** Nekūrenkite kepsninės malkomis ar kita mediena. Netinkamo kuro naudojimas gali sugadinti kepsninę ir tokiems pažeidimams garantija nebus taikoma.

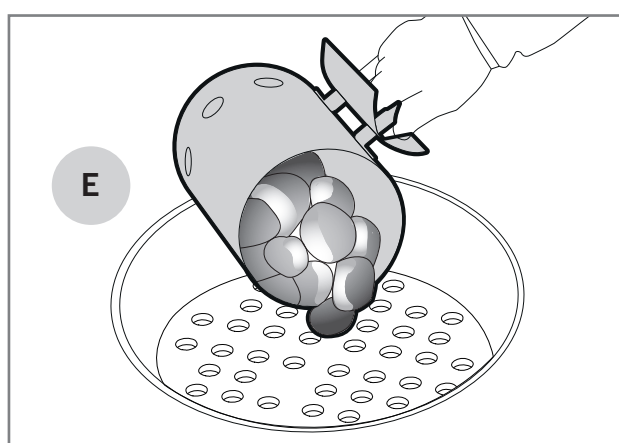
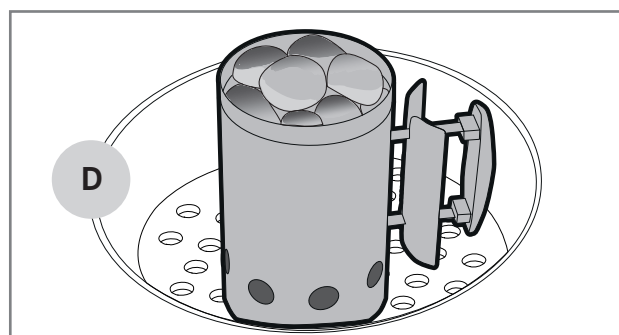
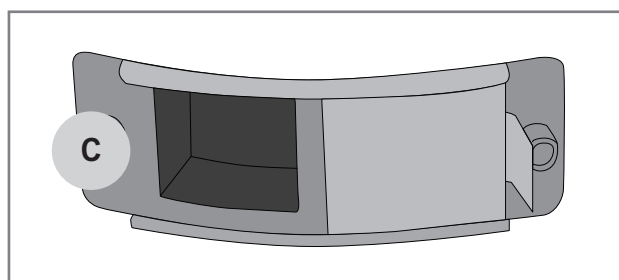
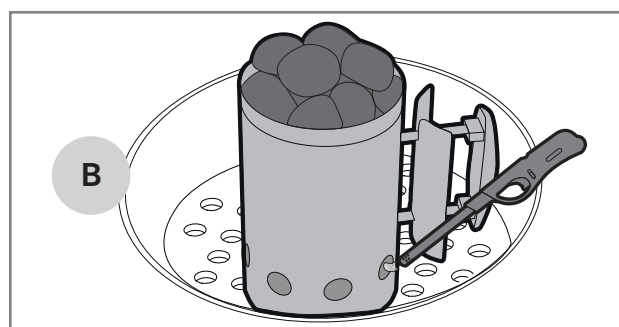
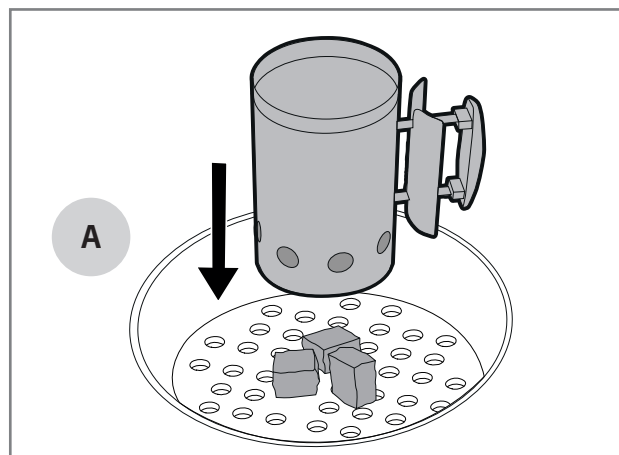
**i** Kepsninės užkūrimui nenaudokite benzino, spirito ar kitų panašių cheminių medžiagų.

**i** Būkite atsargūs pildami degų skystį ant anglių. Degus skystis jokia būdu negali per anglis nutekėti ant žemės. Garantija nebus netaikoma kepsninei ar jos aplinkai dėl išsiliejusio degaus skysčio padarytai žalai.

## Anglinės kepsninės užkūrimas cilindrinio uždegiklio

Norint greitai pradėti kepimą, galima naudoti cilindrinį uždegiklį „Mustang“ cilindrinis uždegiklis parduodamas atskirai.

1. Nuimkite grilio groteles.
2. Ant žarijų kepsninės (A) padėkite keletą „Mustang“ žiebtuvėlio gabalėlių.
3. Uždėkite cilindrinį žiebtuvėlį tiesiai ant saugiklių.
4. Užpildykite žiebtuvėlį „Mustang“ briketais arba medžio anglimis.
5. Ilgu degtuku arba žiebtuvėliu (B) uždekte degtukus iš oro skylių cilindro žiebtuvėlyje.
6. Visiškai atidarykite oro vožtuvą (C).
7. Briketai ir (arba) medžio anglis yra paruošti naudoti, kai ant žiebtuvėlio statinės matosi liepsna (D).
8. Atsargiai supilkite degančius briketus ir (arba) medžio anglis į medžio anglių laikiklį (E). Nepamirškite mūvėti kepsninės pirštinių.
9. Nustatykite oro vožtuvus į norimą padėtį.
10. Kepsninė paruošta naudoti.



LT

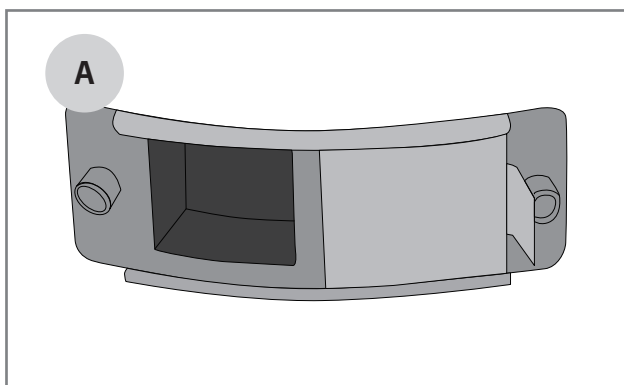
## Kepimas aukštoje temperatūroje

Greitai iškepamiems patiekalams paprastai reikia aukštesnės, 220-300 °C temperatūros. Tokiu būdu produktų paviršius taps traškus, o vidus liks sultingas.

1. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.
2. Palikite visiškai atidarytą oro vožtuvą (A).
3. Dabar kepsninė jau paruošta naudoti.



**Naudojant briketus galima pasiekti aukštesnę kepsninės temperatūrą.**



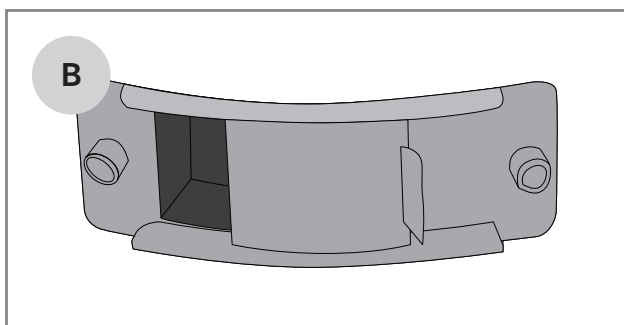
## Kepimas žemoje temperatūroje

Didelius mėsos gabalus rekomenduojama kepti ilgiau žemoje temperatūroje, kad mėsa būtų minkšta ir neišsausėtų. Žema kepimo temperatūra taip pat tinka jautresniems produktams. Kepimo žemoje temperatūroje instrukcija

1. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.
2. Pasiekę pageidaujamą temperatūrą, kuo labiau uždarykite oro vožtuvą (B).
3. Dabar kepsninė jau paruošta naudoti.



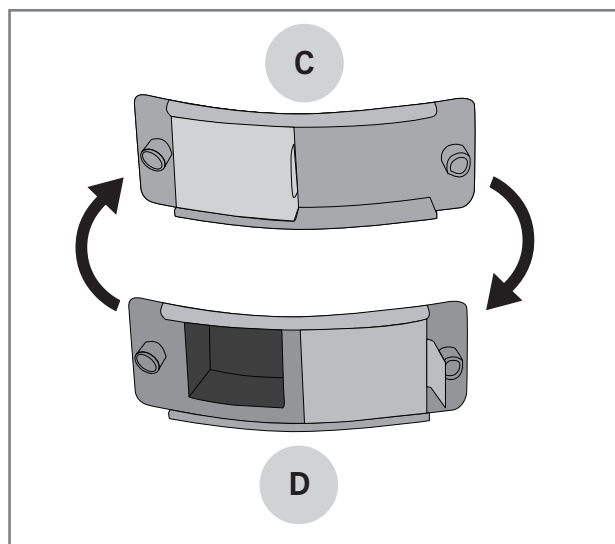
**Reguliuodami oro sklendes nepamirškite mūvėti karščiui atsparių pirštinių.**



## Bendrosios temperatūros reguliavimo instrukcijos

Anglinės kepsninės temperatūra reguliuojama keičiant tiekiamo oro kiekį. Temperatūra taip pat priklauso nuo kepimo anglių kiekio ir rūšies. Toliau išvardyti svarbiausi temperatūros reguliavimo veiksniai.

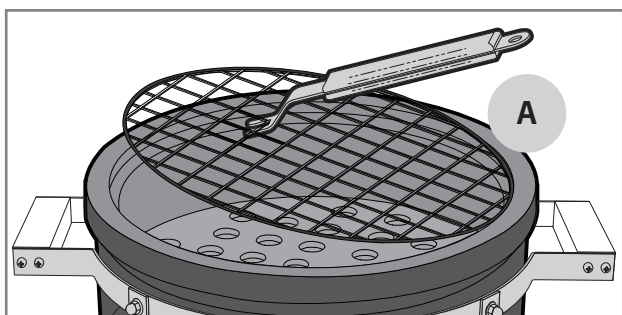
1. Jei norite padidinti temperatūrą, į kepsninę reikia įleisti daugiau oro (C-D).
2. Jei norite sumažinti temperatūrą, reikėtų atitinkamai apriboti oro patekimą į kepsninę (D-C).



## Briketų arba žarijų pridėjimas kepat ant grotelių

Ilgai kepat gali prireikti į kepsninę įpilti medžio anglių arba briketų. Norėdami kepat ant grotelių metu pridėti medžio anglių arba briketų, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

1. Naudodami kartu su kepsnine pateiktą įrankį (A) nuimkite visas groteles.
2. Naudodami ilgus žarijų smeigtukus ir pirštines kepsninei, pridėkite medžio anglių arba briketų.
3. Uždėkite kepsninės groteles.



## Kepsninės anglių kiekis

Anglių kiekį pasirinkite atsižvelgdami į kepat produktus ir kepat būdą; jei kepat aukštoje temperatūroje ir greitai, galite naudoti toliau pateiktą lentelę:

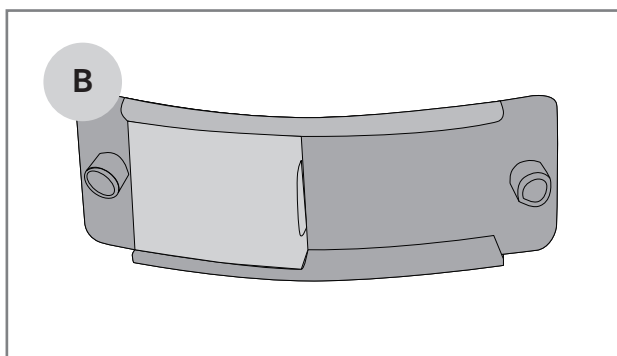
| Kepsninės skersmuo | Kepsninės anglių kiekis |
|--------------------|-------------------------|
| < 47 cm            | 0,3 – 0,5 kg            |
| 47 cm              | 0,6 – 0,8 kg            |
| 57 cm              | 1,0 – 1,2 kg            |

## Kepsninės užgesinimas

Baigę naudoti kepsninę, užgesinkite ją šitaip:

1. Visiškai uždarykite oro vožtuvą (B).
2. Palaukite iki kitos dienos, kai žarijos tikrai užges ir kepsninė atvės.

**i Nenaudokite vandens žarijoms užgesinti. Ant karštų žarijų užpiltas vanduo gali apgadinti kepsninę.**



## Degantys riebalai

Nuo kepsninės dugno, sienelių, anglių ir kepsninės grotelių būti pašalinti riebalų ar marinato likučiai.

Jei kepsninėje susikaups per daug riebalų, jie gali užsidegti, apgadinti kepsninę, padaryti žalos aplinkai ir sukelti pavojingą situaciją.

Tai ypač svarbu įvertinti, kepat tuo pačiu metu didesnį riebios mėsos kiekį, nes nuo jos nulašėję riebalai kaupsis kepsninės dugne.

## Ugnies įsiliepsnojimas

Nedidelis įsiliepsnojimas yra įprastas reiškinys naudojant dujinę kepsninę ir netgi suteikia patiekalams papildomo skonio. Jei ugnis stipriai įsiliepsnoja, pakyla temperatūra kepsninės viduje ir nuo kepat patiekalų varva daugiau riebalų. Dėl to padidėja riebalų užsidegimo tikimybė. Todėl įsiliepsnojimo siekiama išvengti prevencinėmis priemonėmis.

1. Nuo mėsos pašalinkite riebalų perteklių.
2. Mėsą stenkitės kepti tinkamoje temperatūroje.
3. Patikrinkite, kad kepsninės dugne ar ant sienelių nebūtų riebalų ar marinato likučių.

LT

# Naudingi patarimai

## Bendrosios kepsimo instrukcijos

Kepsninės naudojimas - lengvas ir atpalaiduojantis užsiėmimas, tik reikia nepamiršti kelių smulkmenų ir laikytis bendrųjų kepsimo instrukcijų.

- **Palaukite, kol kepsninės anglys arba briketai tinkamai įsidegs.** Kai jie taps šviesiai pilkos spalvos, žarijos bus paruoštos kepinimui.
- **Kepsninė turi tinkamai įkaisti.** Keraminis korpusas labai gerai įkaista ir padeda palaikyti temperatūrą. Jei kepsninės ir kepsimo grotelės tinkamai įkaista, prie jų mažiau limpa maistas, o patiekalų paviršius gražiai apkepa.
- **Kepimui nenaudokite nešvarių reikmenų.** Senas marinatas ir maisto likučiai greitai prilimpa prie grotelių ir kepsimo patiekalo. Po kiekvieno naudojimo išvalykite kepsninės ir kepsimo grotelės. Taip paruošite jas kitam kartui.
- **Kepsimo priemonės laikykite netoliese.** Bus lengviau tinkamai kontroliuoti kepsimo trukmę ir temperatūrą, jei visi reikiami įrankiai, prieskoniai, marinatas ir indai bus prie kepsimo vietos.
- **Kuo mažiau vartykite kepamą mėsą,** pakanka vieno karto. Jei patiekalas ant kepsninės / kepsimo grotelių guli nejudinamas, jo paviršius gražiai parunda.
- **Naudokite termometrą!** Per ilgą kepsimo trukmę išsausina patiekalą ir sugadina jo skonį. Geriausią rezultatą gausite naudodami mėsos termometrą.
- Prieš pjaustydami / valgydami mėsą **palaukite 10-20 minučių.** Mėsai vėstant išsilygina temperatūra ir pjaustymo metu išsiskiria mažiau sulčių.

## Marinatai

Marinatai labai dažnai naudojami kepsninėse, kad patiekalams suteiktų norimą skonį. Tačiau dėl marinato maistas prideda prie kepsninės ir kepsimo grotelių. Be to, aliejingi marinatai gali nulašėti į ugniakurą ir ant žarijų, sukelti liepsnos pliūpsnius ar netgi uždegti riebalus. Šie keli patarimai padės sumažinti marinato keliamas problemas.

1. Prieš dėdami patiekalus į kepsninę nuvalykite marinato perteklių.
2. Jei marinato dar pilsite kepsimo metu, tam naudokite kepsninės teptuką. Marinato negalima pilti ant maisto tiesiai iš butelio.
3. Kepsimo metu geriau naudokite sausą marinatą.

**i** **Nenaudokite nuo žalių produktų likusio marinato paruoštiems patiekalams marinuoti. Žalios mėsos bakterijos pateks ant paruošto patiekalo.**

## Ką daryti, kad maistas nepriliptų

Kepėjams gerai žinoma, kad maistas prilimpa prie kepsninės / kepsimo grotelių. Štai keli patarimai, kaip to išvengti.

1. Iš anksto pakankamai gerai įkaitinkite kepsninę.
2. Prieš dėdami patiekalus į kepsninę, išvalykite kepsninės ir kepsimo grotelės.
3. Prieš užpildydami kepsninę, kepamus produktus ir kepsimo zoną patepkite aliejumi.
4. Išbandykite tokį būdą: Prieš pradėdami kepti, perpjaukite svogūną ir nuvalykite juo grotelės. Maistas neprilips prie grotelių.
5. Per greitai nevartykite kepamų patiekalų, palaukite, kol jų paviršius pakankamai apkeps.



## Kepimo temperatūrų vadovas

Toliau pateikta dažniausiai naudojamų produktų orientacinė kepimo trukmė ir temperatūra. Kepimo trukmei įtakos gali turėti vėjas, lietus, lauko temperatūra ir kepsninės švarumas.



### Jautiena

| Sudėtinė dalis                       | Storis / svoris | Kepimo būdas   | Kepimo trukmė                       |
|--------------------------------------|-----------------|--|-------------------------------------|
| Vidinės / išorinės nugarinės kepsnys | apie 2 cm       | Tiesioginė didelė kaitra                                   | 2,5–3,5 min / viena pusė            |
| Vidinės / išorinės nugarinės kepsnys | apie 5 cm       | Tiesioginė didelė kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra   | 2,5 min / viena pusė<br>8 – 10 min  |
| Visa nugarinė                        | apie 1,5 kg     | Tiesioginė didelė kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra   | 3 min / viena pusė<br>20 – 30 min   |
| Didkepsnis                           | apie 1,5 kg     | Tiesioginė vidutinė kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra | 3–4 min / viena pusė<br>30 – 40 min |
| Mėsainio kepsnys                     | apie 2 cm       | Tiesioginė didelė kaitra                                   | 2–3 min / viena pusė                |
| Vidaus temperatūra                   |                 |  |                                     |
| Žalias – beveik žalias               |                 | 47 – 51 °C   |                                     |
| Medium (vidutinis)                   |                 | 52 – 58 °C   |                                     |
| Beveik iškepęs – iškepęs             |                 | 59 – 66 °C   |                                     |



### Kiauliena

| Sudėtinė dalis                        | Storis / svoris | Kepimo būdas   | Kepimo trukmė                         |
|---------------------------------------|-----------------|--|---------------------------------------|
| Mėsos filė kepsnys, šonkaulių išpjova | apie 2 cm       | Tiesioginė didelė kaitra                                   | 2–2,5 min / viena pusė                |
| Nugarinė                              | apie 600 g      | Tiesioginė didelė kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra   | 3 min / viena pusė<br>20 – 30 min     |
| Kepsninėje kepami šonkauliai          | apie 1,5 kg     | Netiesioginė vidutinė kaitra<br>Tiesioginė didelė kaitra   | 60 – 90 min<br>4 min / viena pusė     |
| „Kassler“ kepsnys                     | apie 3 cm       | Tiesioginė vidutinė kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra | 2,5–3 min / viena pusė<br>15 – 20 min |
| Žalios mėsos dešra                    | apie 400 g      | Tiesioginė maža kaitra                                     | 2–3 min / viena pusė                  |
| Vidaus temperatūra                    |                 |  |                                       |
| Iškepta filė                          |                 | 65 – 70 °C   |                                       |
| Iškeptos kitos sudėtinės dalys        |                 | 65 – 70 °C   |                                       |

LT



## Vištiena ir kalakutiena

| Sudėtinė dalis     | Storis / svoris | Kepimo būdas   | Kepimo trukmė             |
|--------------------|-----------------|--|---------------------------|
| Krūtinėlės filė    | apie 200 g      | Tiesioginė vidutinė kaitra                                 | 5–6 min / viena pusė      |
| Ketvirtis          | apie 120 g      | Tiesioginė vidutinė kaitra                                 | 5–6 min / viena pusė      |
| Sparneliai         | apie 500 g      | Tiesioginė vidutinė kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra | 6 – 10 min<br>30 – 40 min |
| Visas viščiukas    | apie 900 g      | Netiesioginė vidutinė kaitra                               | 60 – 75 min               |
| Vidaus temperatūra |                 |  |                           |
| Iškepęs            |                 | 75 °C  |                           |

## Žuvis

| Sudėtinė dalis     | Storis / svoris | Kepimo būdas                 | Kepimo trukmė        |
|--------------------|-----------------|------------------------------|----------------------|
| Plona filė         | apie 200 g      | Tiesioginė vidutinė kaitra   | 2–3 min / viena pusė |
| Stora filė         | apie 120 g      | Tiesioginė vidutinė kaitra   | 5–6 min / viena pusė |
| Visa žuvis         | apie 500 g      | Netiesioginė vidutinė kaitra | 20 – 30 min          |
| Vidaus temperatūra |                 |                              |                      |
| Rausva             |                 | 45 – 50 °C                   |                      |
| Visiškai iškepusi  |                 | 55 – 60 °C                   |                      |



## Daržovės

| Sudėtinė dalis     | Storis / svoris | Kepimo būdas   | Kepimo trukmė            |
|--------------------|-----------------|--|--------------------------|
| Prinokęs kukurūzas |                 | Tiesioginė vidutinė kaitra                                 | 6 min                    |
| Pomidoras          |                 | Tiesioginė vidutinė kaitra                                 | 6 min / viena pusė       |
| Smidrai            |                 | Tiesioginė vidutinė kaitra                                 | 3 – 5 min                |
| Bulvių skiltelės   |                 | Tiesioginė vidutinė kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra | 5 – 8 min<br>10 – 15 min |
| Žalia bulvė        |                 | Netiesioginė vidutinė kaitra                               | 45 – 60 min              |

LT

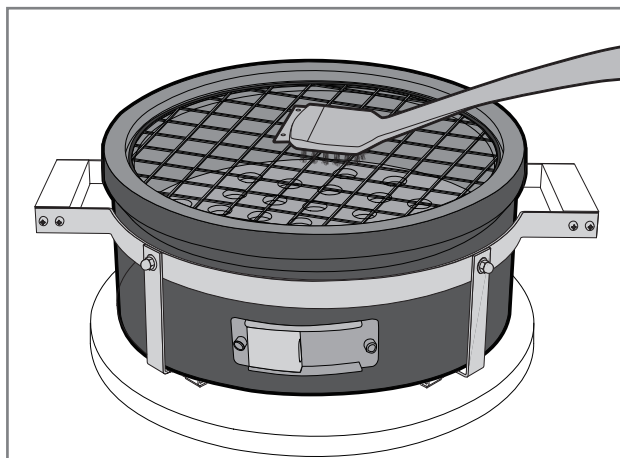
# Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas

Kepsninės naudojimo trukmė bus akivaizdžiai ilgesnė, jeigu reguliariai ją valysite ir tinkamai prižiūrėsite. Jei kepsninė nepakankamai įkaista arba maistas lengvai prikimba prie grotelių, reiškia, kepsninė nebuvo valoma arba prižiūrima pagal instrukcijas.

## Kepsninės ir kepimo grotelės

Kepsninės ir kepimo grotelės reikia išvalyti iš karto po naudojimo, kol kepsninė dar šilta. Valykite su kepsnių valymui skirtu šepetėliu ar mentele.

Kepsninės ir kepimo grotelės taip pat galima nuplauti su švelniu plovikliu ir šiltu vandeniu. Nuplautų grotelių nepamirškite nusausinti ir sutepti aliejumi.



**i** Valymui nenaudokite suvirinimo darbams skirto metalinio šepetio. Metalinio šepetio padarytai žalai garantija nebus taikoma.

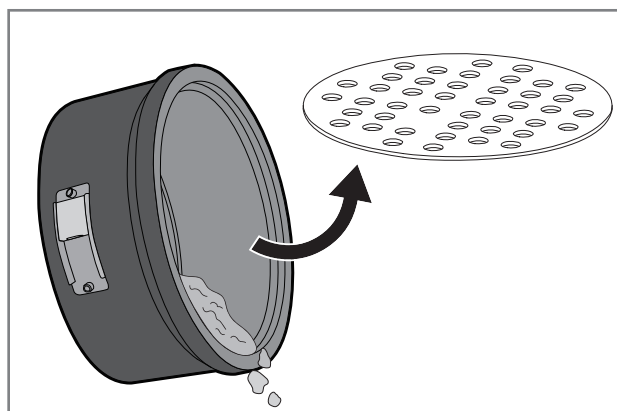
## Kepsninės vidiniai paviršiai

Keraminės kepsninės yra savaime išsivalančios, tai yra, valymo metu kepsninė pakankamai įkaitinama, kad sudegtų ant vidinių paviršių ir šilumos paskirstymo plokštės likę riebalai, marinatas ir maisto likučiai.

**i** Nenaudokite vandens arba ploviklio vidaus detalėms valyti. Akyta keraminė medžiaga gali sugerti skystį ir dėl to vėliau atsirasti įtrūkimų.

## Pelenų išvalymas

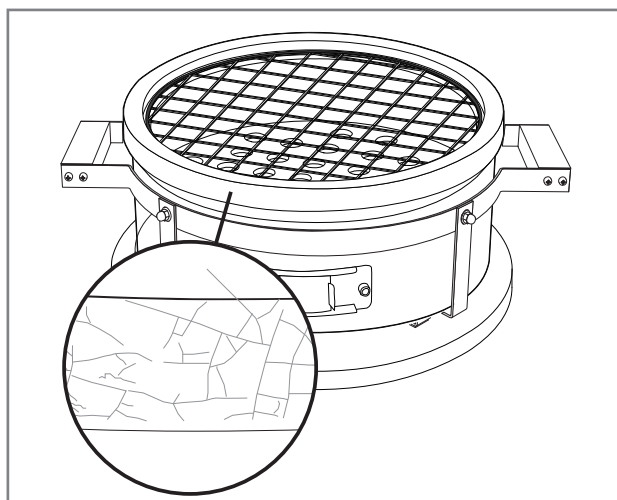
Kai žarijos saugiai užgeso ir kepsninė atvėso, pirmiausia nuimkite anglių kepsninę ir išpilkite pelenus iš kepsninės.



## Kepsninės išorinis paviršius

Kai kepsninė atvės, išorinį paviršių galėsite nuvalyti drėgna šluoste su švelniu valikliu.

Dėl šiluminio plėtimosi išoriniame paviršiuje gali atsirasti mikroįtrūkimų. Mikroįtrūkimai neturi įtakos gaminio kokybei ir naudojimui, jie nelaikomi gamybos ar medžiagų defektu.



LT

## Grilio plieninės dalys

Plienines kepsninės dalis taip pat reikia reguliariai valyti. Šioms dalims galima taikyti šias bendras rekomendacijas:

1. Kepsninės metalines dalis valykite „Mustang“ kepsninių valikliu arba švelniu indų plovikliu ir šluoste.
2. Nepamirškite gerai nusausinti išvalytų dalių.
3. Vietoms su įspėjamaisiais užrašais negalima naudoti ploviklių, nes jie gali nutrinti tekstą ar kitus saugos simbolius.
4. Visus išorinius kepsninės paviršius valykite bent tris kartus per metus, kad prie jų neliptų nešvarumai.
5. Naujos valymo priemonės tinkamumą visada tikrinkite mažai pastebimoje vietoje.

**i** Kepsninė gali rūdyti dėl chloro ir druskos poveikio. Jei kepsninė naudojama prie jūros arba baseino, ją reikia valyti kas savaitę.

## Techninė priežiūra

Metelines dalis reikėtų 2-3 kartus per metus sutepti parduotuvėse parduodamu, metalo priežiūrai skirtu tepalu. Metalinius paviršius tai apsaugos nuo nešvarumų sankaupų ir rūdijančių įbrėžimų.

Nepamirškite prieš naudojimą patikrinti tepalo tinkamumą, pavyzdžiui, išbandydami jį mažiau pastebimoje vietoje.

Reguliariai tikrinkite varžtų įtempimą. Dėl didelių temperatūros svyravimų kepsninėje varžtai gali atsipalaiduoti.

**i** Varžtams priveržti nenaudokite elektrinio atsuktuvo, nes jis gali pažeisti varžtus ar kitas metalines dalis. Pažeidimams dėl per stipraus varžtų užveržimo garantija netaikoma.

## Laikymas

Rekomenduojame kepsninę laikyti patalpoje, pavyzdžiui, garaže ar kitoje apsaugotoje vietoje.

Laikydami kepsninę lauke, nepamirškite uždengti kepsninės apsauginiu dangčiu (neprivaloma). Nepalikite kepsninės po lietumi.

Prieš uždengdami kepsninę dangčiu arba ją laikydami, įsitinkite, kad kepsninė visiškai atvėso ir žarijos užgeso.

Ilgesniam laikymui žiemą rekomenduojame kepsninę laikyti garaže arba po stogu.

Prieš naudodami kepsninę po ilgesnio laikymo visada išvalykite ją pagal instrukcijas.

**i** Nelaikykite kepsninės ten, kur ant jos nuo stogo kristų sniegas. Sniego ir ledo sukeltai žalai garantija netaikoma.

# Trikčių diagnostika

Gali sutrikti bet kurios kepsninės veikimas. Šios triktys paprastai nesudėtingai pašalinamos. Jei toliau pateiktoje schemoje nerasite sprendimo savo problemai, kreipkitės į pardavėją.

| Defektas                           | Galima priežastis                         | Sprendimas  |
|------------------------------------|---|---|
| Oro sklendės neveikia kaip turėtų. | Sklendės sulipo dėl nešvarumų ir riebalų. | Atsukite varžtus ir išvalykite sklendes.  |
| Kepsninė neužsikuria.              | Uždarytos oro sklendės.                   | Atidarykite oro sklendes.   |
|                                    | Užsikimšo apatinės sklendės skylutės.     | Išvalykite kepsninės dugne susikauptus pelenus.   |
| Kepsninė nepakankamai įkaista.     | Ugnis negauna pakankamai deguonies.       | Atidarykite apatinę oro sklendę iki galo.   |
|                                    | Užsikimšo apatinės sklendės skylutės.     | Išvalykite kepsninės dugne susikauptus pelenus.   |
|                                    | Trūksta anglių.                           | Įdėkite daugiau anglių ir atidarykite apatinę oro sklendę.  |
| Kepsninė per daug įkaista.         | Ugnis gauna per daug deguonies.           | Uždarykite oro sklendes ir palaukite, kol žarijos užges. Kai temperatūra nukris, šiek tiek atverkite oro sklendes. Jei reikia, iš naujo užkurkite kepsninę. |

## Garantija

Šiam Mustang griliui suteikiama 10 metų gamybos ir medžiagų garantija. Naujausių garantijos sąlygų ieškote mūsų interneto svetainėje

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

Visais garantijos teikimo atvejais reikalingas pirkimo kvitas, kuriame būtų nurodyta pirkimo vieta ir data.

LT



# MUSTANG

DE

**Montage- und Bedienungsanleitung**

---

# Willkommen in der Welt der Mustang-Grills!

**Wir freuen uns, dass Sie sich für einen Mustang-Grill entschieden haben. Mustang möchte Ihnen mit diesem Grill fantastische Grillerlebnisse ermöglichen. Mustang wurde aus dem Wunsch heraus gegründet, gemütliches und entspanntes Kochen im Familien- und Freundeskreis zu genießen, und daran möchten wir auch Sie teilhaben lassen.**

Die Grills und das Zubehör von Mustang wurden sorgfältig entworfen und gefertigt, und wir sind stolz darauf, sie anbieten zu können. Alle unsere Produkte zeugen von unserer langjährigen Erfahrung und Kompetenz. Sie beinhalten alle wesentlichen Funktionen und Eigenschaften. Dieser Grill wird Ihnen lange Zeit Freude bereiten, wenn Sie ihn gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung pflegen und reinigen.

## Ein äußerst umfangreiches Sortiment an Barbecue-Produkten

Mustang ist eine Marke des finnischen Unternehmens Tammer Brands Oy. Mustang bietet alle Geräte, Betriebsstoffe, Zubehörartikel und Ersatzteile, die zum Grillen benötigt werden, sowie ein umfangreiches Produktsortiment zum Räuchern von Speisen und zum Pizzabacken. Da wir mit der Grillkultur bestens vertraut sind, können wir Ihnen die am besten geeigneten und modernsten Produkte bieten. Die einzige Marke, die Sie für erfolgreiches Grillen benötigen, ist Mustang.

## Kundendienst

Tammer Brands Oy,  
Tel. +358 3 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, FINNLAND

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

**mustang-grill.com**



**Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie den Grill verwenden, und bewahren Sie sie auf, um darin nachschlagen zu können.**

**Folgen Sie uns in den sozialen Medien**



**mustanggrill**

DE

# Inhaltsverzeichnis

|   |     |
|---|-----|
| <b>Montageanleitung</b> .....   | 3   |
| Bevor Sie mit dem Zusammenbauen beginnen .....                                    | 8   |
| <b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....                                    | 148 |
| Aufstellen des Grills .....   | 148 |
| Allgemeine Sicherheitshinweise .....  | 149 |
| <b>Verwenden des Holzkohlegrills</b> .....  | 150 |
| Maßnahmen vor der erstmaligen Verwendung des Produkts .....                       | 150 |
| Nach jeder Verwendung durchzuführende Maßnahmen .....                             | 150 |
| Anzünden des Holzkohlegrills mit einem Streichholz oder einem Stabfeuerzeug ..... | 150 |
| Anzünden des Holzkohlegrills mit einem Anzündkamin .....                          | 151 |
| Grillen bei hohen Temperaturen .....  | 152 |
| Grillen bei niedrigen Temperaturen .....  | 152 |
| Allgemeine Informationen zur Temperaturregelung .....                             | 152 |
| Nachlegen von Briketts oder Grillkohle beim Grillen .....                         | 153 |
| Menge der Holzkohle .....   | 153 |
| Löschen des Grills .....  | 153 |
| Fettbrand .....   | 153 |
| Aufflackern der Glut .....  | 153 |




|  |     |
|--|-----|
| <b>Hilfreiche Tipps</b> .....                          | 154 |
| Allgemeine Grillanleitung .....                        | 154 |
| Marinaden .....  | 154 |
| Verhindern, dass Grillgut am Grill haften bleibt ..... | 154 |
| Leitfaden zur Grilltemperatur .....                    | 155 |
| <b>Reinigen und Lagern des Grills</b> .....            | 157 |
| Grillroste und -gitter .....                           | 157 |
| Innenflächen des Grills .....                          | 157 |
| Entfernen der Asche .....                              | 157 |
| Außenflächen des Grills .....                          | 157 |
| Stahlteile des Grills .....                            | 158 |
| Instandhaltung .....                                   | 158 |
| Lagerung .....   | 158 |
| <b>Problembehandlung</b> .....                         | 159 |
| <b>Garantie</b> .....                                  | 159 |

# Sicherheitshinweise und Warnungen

Bevor Sie diesen Holzkohlegrill zum ersten Mal verwenden, müssen Sie die Warnungen und Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanweisung aufmerksam lesen. Dieser Grill wurde gemäß der Norm EN1860-1 gefertigt.

Bedeutung der Symbole:  GEFAHR  HINWEIS


## Aufstellen des Grills

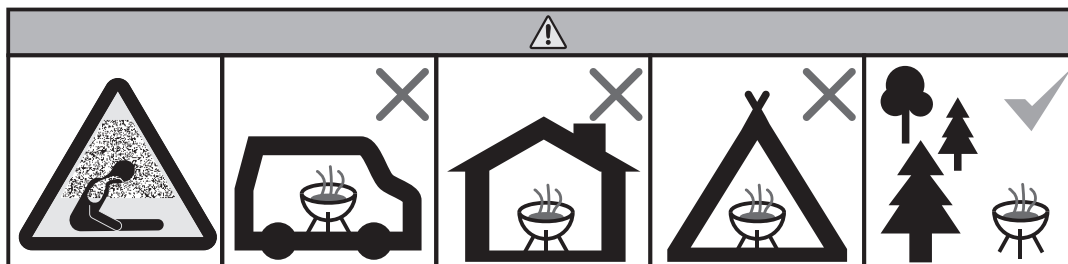
 **Dieser Grill ist ausschließlich für die Verwendung im Freien vorgesehen. Verwenden Sie ihn niemals in Innenräumen oder geschlossenen Räumen. Beachten Sie die folgenden Hinweise.**

- Verwenden Sie den Grill nur im Freien.
- Verwenden Sie den Grill nicht in der Nähe einer Wand, in einer Garage, in einem Wohnmobil oder Wohnwagen, in einem anderen geschlossenen Raum oder in einem Innenraum.
- Stellen Sie den Grill in einer Entfernung von mindestens zwei Metern von entflammaren Stoffen auf.
- Stellen Sie den Grill nicht unter einem Sonnenschirm oder Sonnendach auf, da diese Feuer fangen können.
- Stellen Sie sicher, dass eine Löschdecke / ein Feuerlöscher und Erste-Hilfe-Ausrüstung in der Nähe des Grills zur Verfügung stehen.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer waagerechten und hitzebeständigen Fläche steht, da während der normalen Verwendung glühende Asche aus dem Grill schweben oder fallen kann.

- Stellen Sie den Grill nicht auf empfindliche Flächen oder in die Nähe solcher Flächen auf, da während der normalen Verwendung des Grills Fett und Marinaden aus diesem austreten oder herausspritzen können.
- Verwenden Sie den Grill nicht als Feuerstelle.

 **Wenn diese Anweisungen zum Aufstellen des Grills nicht beachtet werden, besteht Brandgefahr.**

 **Wenn der Grill in einem Innenraum oder in einem geschlossenen Raum verwendet wird, besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.**



## Allgemeine Sicherheitshinweise



**Eine nicht zweckgemäße Verwendung des Holzkohlegrills kann Gefahren verursachen. Die Konstruktion des Grills darf keinesfalls, auch nicht minimal, verändert werden. Beachten Sie die folgenden Hinweise.**

- Befolgen Sie die Montageanleitung genau und stellen Sie während des Zusammenbaus sicher, dass alle Teile montiert werden. Wenn Sie die Anleitung nicht befolgen oder nicht alle Teile montiert haben, können bei der Verwendung des Geräts Probleme auftreten. Der Benutzer ist für die ordnungsgemäße Montage des Grills verantwortlich.
- Verwenden Sie nur Anzündhilfen, die der Norm EN1860-3 entsprechen. Verwenden Sie zum Anzünden des Grills keinen Spiritus, kein Benzin und keinen Alkohol oder ähnliche chemische Stoffe.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie flüssigen Grillanzünder auf die Kohlen geben. Achten Sie darauf, dass der flüssige Grillanzünder nicht durch die Kohlen auf den Boden läuft. Die Flüssigkeit kann unter dem heißen Grill in Brand geraten.
- Gießen Sie keinen flüssigen Grillanzünder auf brennende Holzkohle oder heiße Asche.
- Der Grill wird während der Verwendung heiß. Seien Sie deshalb besonders vorsichtig, wenn sich Kinder, Senioren oder Haustiere in der Nähe des Grills aufhalten.
- Der Grill eignet sich am besten für Hartholzkohlen oder Briketts.
- Verbrennen Sie im Grill kein Brennholz.
- Bewahren Sie in der unmittelbaren Umgebung des Grills keine entflammenden Stoffe oder Flüssigkeiten auf.
- Achten Sie auf den durch den Grill erzeugten Rauch. Verwenden Sie den Grill nicht in der Nähe geöffneter Fenster.
- Lassen Sie den Grill während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Tragen Sie bei Verwendung des Grills hitzebeständige Fausthandschuhe.
- Löschen Sie den Grill nicht mit Wasser; die Keramikflächen können durch das Wasser beschädigt werden. Löschen Sie den Grill, indem Sie die Glut ersticken.
- Bewegen Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist oder nach dem Betrieb noch heiß ist.
- Überprüfen Sie den Grill vor jeder Verwendung auf Beschädigung oder Abnutzung. Ersetzen Sie ggf. beschädigte Teile.
- Verwenden Sie den Grill nicht, wenn er nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Erlauben Sie Kindern nicht die Verwendung des Grills.
- Alkohol, verschreibungspflichtige Medikamente und Rauschmittel jeglicher Art können die Fähigkeit zur sicheren und sachgemäßen Bedienung des Grills beeinträchtigen.

# Verwenden des Holzkohlegrills

## Maßnahmen vor der erstmaligen Verwendung des Produkts

Die erstmalige Verwendung des Produkts dient vor allem dem Zweck, seine Funktionsfähigkeit sicherzustellen und zu überprüfen, ob sich aufgrund der Wärmeausdehnung Stahlteile gelockert haben.

1. Überprüfen Sie, ob der Grill der Anleitung gemäß zusammengesetzt wurde.
2. Verwenden Sie einen Hitzeschild (A) unter dem Grill.
3. Zünden Sie den Grill gemäß der Anleitung an.
4. Lassen Sie die Holzkohle ausbrennen, und warten Sie, bis der Grill vollständig abgekühlt ist.
5. Überprüfen Sie alle Schrauben, und ziehen Sie sie ggf. fest.
6. Ihr Grill ist jetzt betriebsbereit.

**i** Verwenden Sie den Grill nicht, wenn er beschädigt ist oder wenn Teile fehlen.

**i** Geben Sie nicht zu viel Holzkohle in den Grill, da er durch übermäßige Hitze beschädigt werden kann.

## Nach jeder Verwendung durchzuführende Maßnahmen

Für den sicheren und angemessenen Betrieb des Grills müssen Sie vor jeder Verwendung einige Dinge überprüfen. Gehen Sie genau gemäß der folgenden Prüfliste vor:

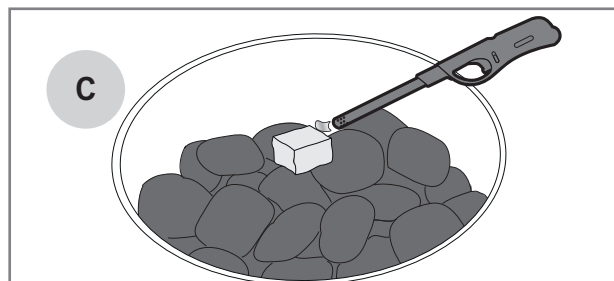
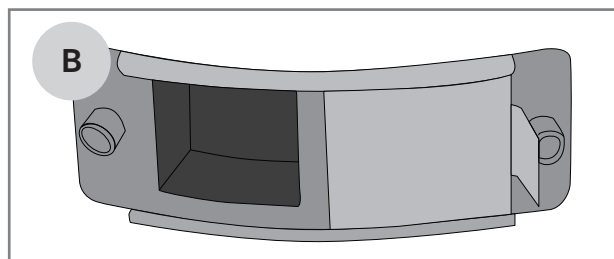
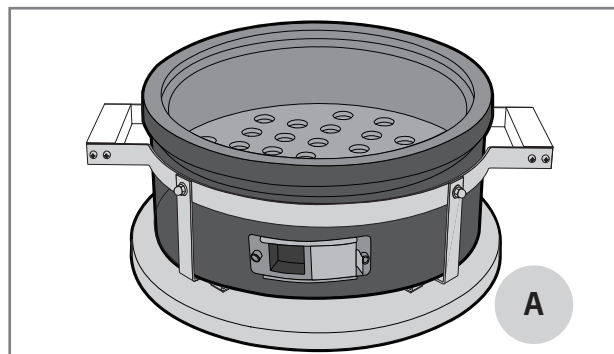
1. Überprüfen Sie, ob der Aufstellort des Grills der Anleitung entspricht.
2. Stellen Sie sicher, dass in der unmittelbaren Umgebung des Grills keine entflammenden Stoffe oder Flüssigkeiten vorhanden sind.
3. Entfernen Sie Aschereste aus der Brennkammer.
4. Verwenden Sie einen Hitzeschild (A) unter dem Grill.
5. Reinigen und ölen Sie den Grillrost oder das Grillgitter mit Speiseöl.
6. Zünden Sie den Grill gemäß der Anleitung an.

**!** Verwenden Sie den Grill nicht, wenn er beschädigt ist oder wenn Teile fehlen.

## Anzünden des Holzkohlegrills mit einem Streichholz oder einem Stabfeuerzeug

In Holzkohlegrills dürfen nur Briketts oder Hartholzkohle verwendet werden. Zum Anzünden dürfen nur Anzünder verwendet werden, die der Norm EN1860-3 entsprechen.

1. Entfernen Sie den Grillrost.
2. Etwa 3 Handvoll Grillbriketts auf den Holzkohlegrill legen.
3. Geben Sie den Mustang-Anzünder zu den Briketts.
4. Öffnen Sie das Luftventil vollständig (B).
5. Verwenden Sie zum Anzünden der Sicherungen ein langes Streichholz oder ein langes Feuerzeug (C).
6. Wenn die Briketts oder die Holzkohle hellgrau geworden sind, ist die Holzkohle fertig.
7. Stellen Sie die Luftventile auf die gewünschte Position ein.
8. Der Grill ist einsatzbereit.



**i** wenden Sie als Brennstoff für den Grill kein Brennholz und keine anderen Arten von Holz. Der Grill kann durch die Verwendung von falschem Brennstoff beschädigt werden. Schäden aufgrund von ungeeignetem Brennstoff fallen nicht unter die Garantie.

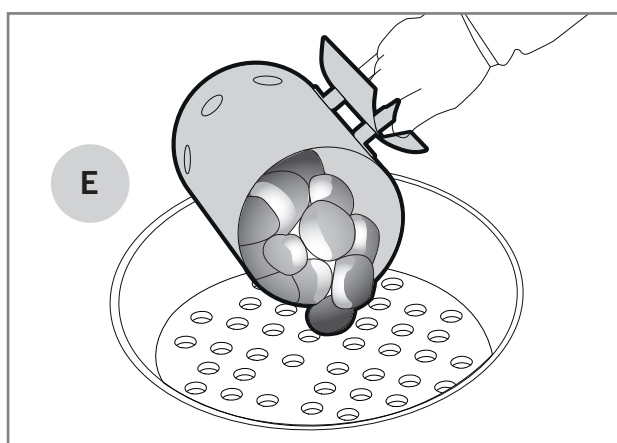
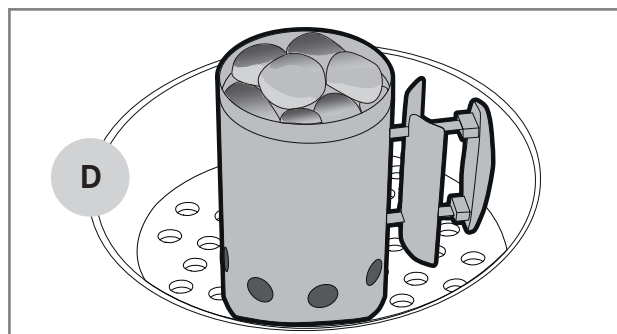
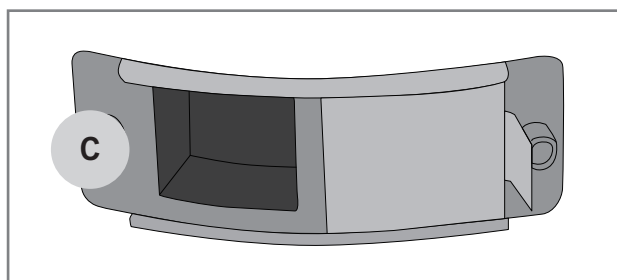
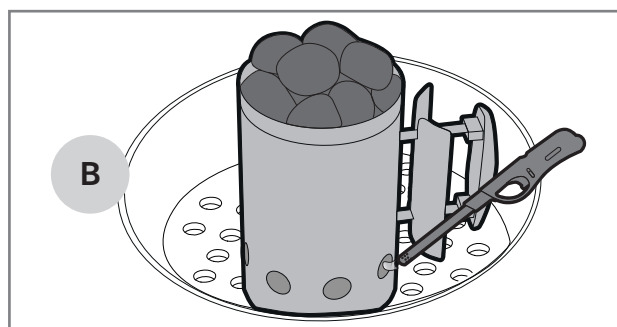
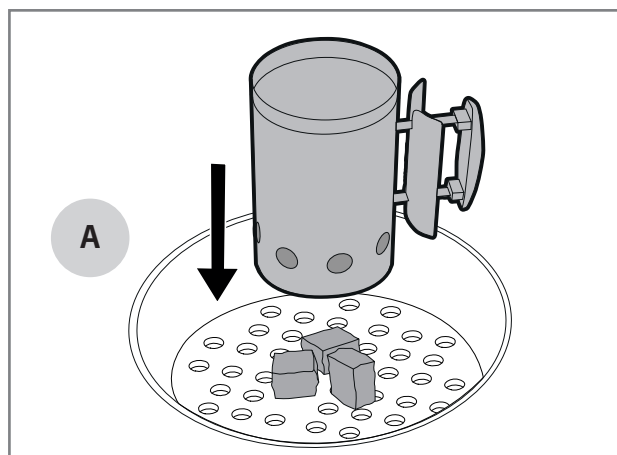
**i** Verwenden Sie zum Anzünden des Grills kein Benzin und keinen Alkohol oder ähnliche chemische Stoffe.

**i** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie flüssigen Grillanzünder auf die Kohlen geben. Achten Sie darauf, dass der flüssige Grillanzünder nicht durch die Kohlen auf den Boden läuft. Die Garantie deckt keine Schäden am Grill oder seiner Umgebung ab, die durch ausgetretene flüssige Grillanzünder verursacht wurden.

## Anzünden des Holzkohlegrills mit einem Anzündkamin

Für schnelles Grillen können Sie zum Anzünden des Grills einen Anzündkamin verwenden. Der Mustang-Anzündkamin ist separat erhältlich.

1. Entfernen Sie den Grillrost.
2. Legen Sie ein paar Stücke Mustang-Anzünder auf den Holzkohlegrill (A).
3. Legen Sie das Fassfeuerzeug direkt auf die Sicherungen.
4. Füllen Sie den Anzünder mit Mustang-Briketts oder Grillholzkohle.
5. Verwenden Sie ein langes Streichholz oder ein Feuerzeug (B), um die Lunten an den Luftlöchern im Anzünderfass anzuzünden.
6. Öffnen Sie das Luftventil vollständig (C).
7. Die Briketts/Kohle sind einsatzbereit, wenn die Flammen (D) auf dem Lauffeuerzeug sichtbar sind.
8. Schütten Sie die brennenden Briketts/Kohle vorsichtig auf den Holzkohlehalter (E). Denken Sie daran, Grillhandschuhe zu benutzen.
9. Stellen Sie die Luftventile auf die gewünschte Position ein.
10. Der Grill ist einsatzbereit.



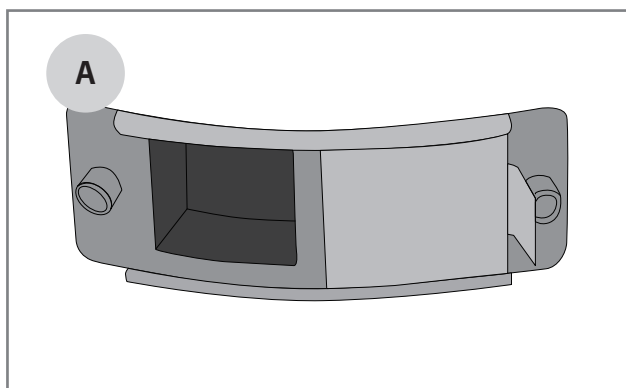
DE

## Grillen bei hohen Temperaturen

Speisen, die schneller gegart werden müssen, werden in der Regel bei höheren Temperaturen (220–300 °C) gegrillt. Dadurch werden die Oberflächen der Speisen kross, während sie innen saftig bleiben.

1. Zünden Sie den Grill gemäß der Anleitung an.
2. Lassen Sie das Luftventil vollständig geöffnet (A).
3. Der Grill ist jetzt betriebsbereit.

**⚠ Durch die Verwendung von Briketts können Sie eine höhere Temperatur auf dem Grill erreichen.**

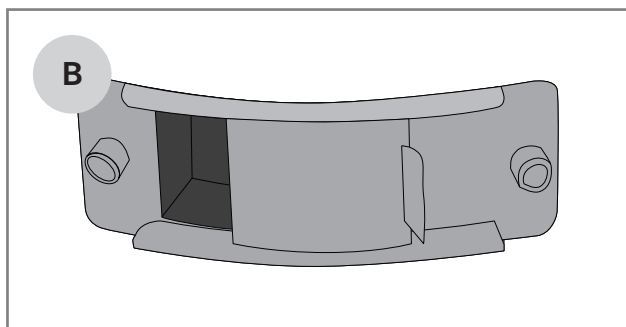


## Grillen bei niedrigen Temperaturen

Insbesondere für große Fleischstücke wird eine längere Grilledauer bei geringerer Temperatur empfohlen. So wird das Fleisch zart und bleibt länger saftig. Eine niedrige Grilltemperatur wird auch für empfindlichere Zutaten empfohlen. Anleitung zum Grillen bei niedrigen Temperaturen:

1. Zünden Sie den Grill gemäß der Anleitung an.
2. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie das Luftventil so weit wie möglich (B).
3. Der Grill ist jetzt betriebsbereit.

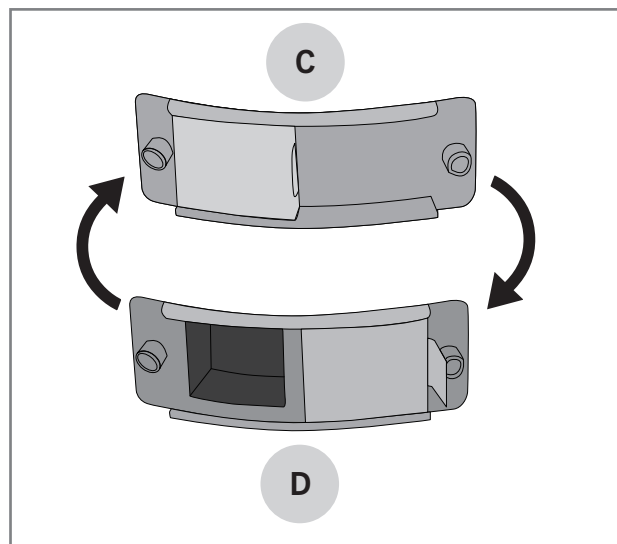
**i Tragen Sie beim Einstellen der Lüftungsschieber hitzebeständige Fausthandschuhe.**



## Allgemeine Informationen zur Temperaturregelung

Sie können die Temperatur des Holzkohlegrills durch Ändern der Luftströmung regulieren. Auch Menge und Qualität der Holzkohle wirken sich auf die Temperatur aus. Für die Temperaturregelung ist Folgendes zu beachten:

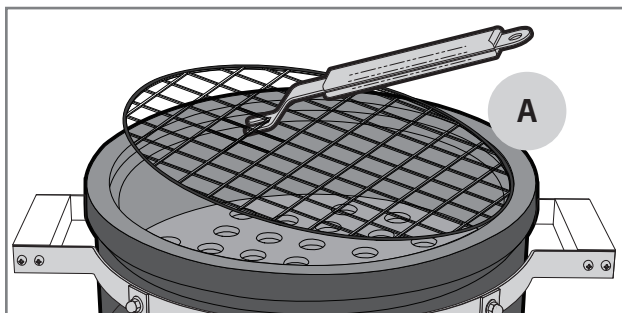
1. Um die Temperatur zu erhöhen, benötigt der Grill mehr Luft (C–D).
2. Zur Verringerung der Temperatur müssen Sie die Luftzufuhr zum Grill reduzieren (D–C).



## Nachlegen von Briketts oder Grillkohle beim Grillen

Bei längerem Grillen kann es erforderlich sein, Holzkohle oder Briketts in den Grill zu geben. Gehen Sie wie folgt vor, um Holzkohle oder Briketts während des Grillens hinzuzufügen:

1. Entfernen Sie den gesamten Grillrost mit dem mitgelieferten Werkzeug (A).
2. Fügen Sie Holzkohle oder Briketts mit langen Grillstiften und Grillhandschuhen hinzu.
3. Legen Sie den Grillrost auf.

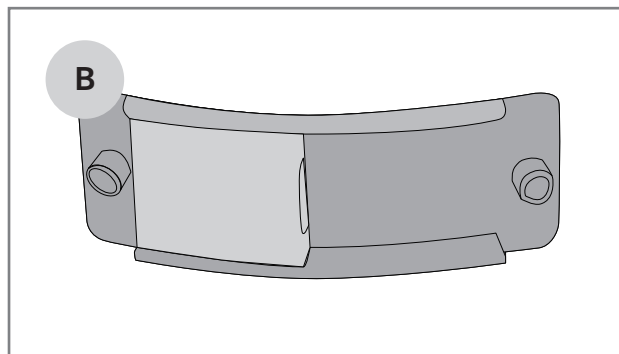


## Löschen des Grills

Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, löschen Sie den Grill wie folgt:

1. Schließen Sie das Luftventil vollständig (B).
2. Warten Sie bis zum nächsten Tag, wenn die Glut sicher erloschen ist und der Grill abgekühlt ist.

**i** Verwenden Sie zum Löschen von Holzkohle kein Wasser. Durch das Gießen von Wasser auf heiße Holzkohle kann der Grill beschädigt werden.



## Menge der Holzkohle

Wählen Sie die Menge der Kohle entsprechend dem Grillgut und der Art, wie Sie es grillen möchten. Möchten Sie das Grillgut schnell und bei hoher Temperatur grillen, können Sie sich an der folgenden Tabelle orientieren:

| Grill-Durchmesser | Menge der Holzkohle |
|-------------------|---------------------|
| < 47 cm           | 0,3 – 0,5 kg        |
| 47 cm             | 0,6 – 0,8 kg        |
| 57 cm             | 1,0 – 1,2 kg        |

## Fettbrand

Entfernen Sie immer überschüssiges Fett oder Marinade vom Boden und den Wänden des Grills, dem Holzkohlenrost und dem Grillrost.

Wenn sich im Grill überschüssiges Fett anhäuft, kann dieses zu brennen beginnen und Fettbrand verursachen. Der Fettbrand kann den Grill und seine Umgebung beschädigen und Gefahren verursachen.

Achten Sie auf die Brandgefahr, insbesondere wenn Sie große Mengen von Fleisch mit hohem Fettgehalt grillen. In diesem Fall sammelt sich das Fett vom Fleisch auf dem Boden des Grills an.

## Aufflackern der Glut

Ein gelegentliches Aufflackern der Glut ist in einem Holzkohlegrill normal. Hierdurch wird zudem das Aroma der Speisen verstärkt. Wenn die Glut häufig aufflackert, erhöht sich die Innentemperatur des Grills, und es tropft mehr Fett vom Grillgut. Hierdurch erhöht sich das Risiko von Fettbrand. Deshalb sollte das Aufflackern durch entsprechende Vorkehrungen verhindert werden.

1. Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Fleisch.
2. Grillen Sie Fleisch bei der richtigen Temperatur.
3. Sorgen Sie dafür, dass kein zusätzliches Fett oder Marinade auf dem Boden des Grills oder den Grillwänden landet.

DE

# Hilfreiche Tipps

## Allgemeine Grillanleitung

Grillen ist sehr einfach und entspannend, wenn Sie einige Regeln und diese allgemeine Grillanleitung beachten:

- **Warten Sie, bis die Kohlen oder Briketts richtig durchgeglüht sind.** Warten Sie, bis sie sich hellgrau verfärbt haben.
- **Der Grill muss ordentlich aufgeheizt sein.** Durch das Keramikgehäuse bleibt die Hitze effizient erhalten. Dies erleichtert die Temperaturregulierung. Wenn die Roste und Gitter ausreichend heiß sind, bleibt das Grillgut weniger daran haften, und die Oberfläche der Speisen wird korrekt gegrillt.
- **Grillen Sie nicht mit verschmutztem Zubehör.** Alte Marinaden und Speisereste bleiben leicht am Rost und den Speisen haften. Reinigen Sie die Grillroste nach jedem Gebrauch. Dann sind sie für das nächste Grillvergnügen einsatzbereit.
- **Halten Sie die zum Grillen benötigten Objekte griffbereit.** Sie können die richtigen Grillzeiten und -temperaturen leichter kontrollieren, wenn sich alle Hilfsstoffe, Gewürze, Marinaden und Teller nahe am Grill befinden.
- **Wenden Sie die Fleischstücke möglichst selten.** Ein einmaliges Wenden reicht aus. Wenn das Grillgut auf dem Rost/Gitter langsam garen kann, wird es gut angebraten.
- **Verwenden Sie ein Thermometer!** Wenn Sie die Speisen zu lange grillen, werden sie trocken und verlieren an Aroma. Durch die Verwendung eines Fleischthermometers können Sie optimale Ergebnisse erzielen.
- **Warten Sie nach dem Grillen von Fleisch 10–20 Minuten,** bevor Sie es schneiden/servieren. Während dieser Zeit verteilt sich die Temperatur im Fleisch gleichmäßiger und beim Schneiden des Fleisches tritt keine übermäßige Menge Saft aus.

## Marinaden

Beim Grillen werden sehr häufig Marinaden verwendet. Sie dienen dem Würzen der gegrillten Speisen. Marinaden bewirken jedoch auch, dass das Grillgut am Rost haften bleibt. Ölhaltige Marinaden können zudem in die Brennkammer tropfen und ein Aufflackern oder sogar Fettbrand verursachen. Mithilfe der folgenden Tipps können Sie die durch Marinaden verursachten Probleme reduzieren:

1. Wischen Sie überschüssige Marinaden vom Grillgut ab, bevor Sie dieses auf den Grill legen.
2. Verwenden Sie zum Auftragen von Marinade während des Grillens immer einen Küchenpinsel. Gießen Sie Marinade nicht direkt aus einer Flasche auf das Grillgut.
3. Verwenden Sie während des Grillens Trockenmarinaden.

**i** **Würzen Sie gegarte Speisen nicht mit Marinade, die beim Vorbereiten von rohem Fleisch übriggeblieben ist, Sonst werden Bakterien vom rohen Fleisch auf die gegarten Speisen übertragen.**

## Verhindern, dass Grillgut am Grill haften bleibt

Alle Grillmeister kennen das Phänomen, dass Grillgut am Rost oder Gitter haften bleibt. Einige Tipps, um übermäßiges Haftenbleiben von Grillgut zu vermeiden:

1. Heizen Sie den Grill bis zu einer ausreichenden Temperatur vor.
2. Reinigen Sie die Roste und Gitter, bevor Sie das Grillgut auf den Grill legen.
3. Tragen Sie Öl auf die Grillfläche und das Grillgut auf, bevor Sie dieses auf den Grill legen.
4. Probieren Sie Folgendes: Schneiden Sie eine Zwiebel in zwei Hälften und reiben Sie den Grillrost mit der Zwiebel ein, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Die Speisen bleiben nicht am Rost haften.
5. Wenden Sie das Grillgut auf dem Grill nicht zu früh. Warten Sie, bis die Oberfläche ordentlich gegrillt ist.



## Leitfaden zur Grilltemperatur

Die folgende Liste enthält Richtwerte zu den Grillzeiten und -temperaturen für die gängigsten Arten von Grillgut. Einflüsse wie Wind, Regen, Umgebungstemperatur und die Sauberkeit des Grills können die benötigte Zeit beeinflussen.



### Rind

| Grillgut                           | Dicke/Gewicht | Grillmethode             | Grillzeit             |
|------------------------------------|---------------|--------------------------|-----------------------|
| Rinderfilet/Lendensteak            | ca. 2 cm      | Direkte hohe Hitze       | 2,5–3,5 min pro Seite |
| Rinderfilet/Lendensteak            | ca. 5 cm      | Direkte hohe Hitze       | 2,5 min pro Seite     |
|                                    |               | Indirekte mittlere Hitze | 8–10 min              |
| Ganzes Lendenstück                 | ca. 1,5 kg    | Direkte hohe Hitze       | 3 min pro Seite       |
|                                    |               | Indirekte mittlere Hitze | 20–30 min             |
| Braten                             | ca. 1,5 kg    | Direkte mittlere Hitze   | 3–4 min pro Seite     |
|                                    |               | Indirekte mittlere Hitze | 30–40 min             |
| Hamburger-Patty                    | ca. 2 cm      | Direkte hohe Hitze       | 2–3 min pro Seite     |
| Innere Temperatur                  |               |                          |                       |
| Blutig – fast blutig               |               | 47–51 °C                 |                       |
| Rosa                               |               | 52–58 °C                 |                       |
| Fast durchgebraten – durchgebraten |               | 59–66 °C                 |                       |



### Schwein

| Grillgut                          | Dicke/Gewicht | Grillmethode             | Grillzeit           |
|-----------------------------------|---------------|--------------------------|---------------------|
| Filetsteak, Kotelett              | ca. 2 cm      | Direkte hohe Hitze       | 2–2,5 min pro Seite |
| Lendenstück                       | ca. 600 g     | Direkte hohe Hitze       | 3 min pro Seite     |
|                                   |               | Indirekte mittlere Hitze | 20–30 min           |
| Rippchen                          | ca. 1,5 kg    | Indirekte mittlere Hitze | 60–90 min           |
|                                   |               | Direkte hohe Hitze       | 4 min pro Seite     |
| Lende                             | ca. 3 cm      | Direkte mittlere Hitze   | 2,5–3 min pro Seite |
|                                   |               | Indirekte mittlere Hitze | 15–20 min           |
| Rohe Wurst                        | ca. 400 g     | Direkte geringe Hitze    | 2–3 min pro Seite   |
| Innere Temperatur                 |               |                          |                     |
| Durchgebratenes Filet             |               | 65–70 °C                 |                     |
| Durchgebraten, sonstiges Grillgut |               | 65–70 °C                 |                     |

DE



## Huhn und Pute

| Grillgut          | Dicke/Gewicht | Grillmethode                                       | Grillzeit             |
|-------------------|---------------|--|-----------------------|
| Brustfilet        | ca. 200 g     | Direkte mittlere Hitze                             | 5–6 min pro Seite     |
| Schlegel          | ca. 120 g     | Direkte mittlere Hitze                             | 5–6 min pro Seite     |
| Flügel            | ca. 500 g     | Direkte mittlere Hitze<br>Indirekte mittlere Hitze | 6–10 min<br>30–40 min |
| Ganzes Hähnchen   | ca. 900 g     | Indirekte mittlere Hitze                           | 60–75 min             |
| Innere Temperatur |               |  |                       |
| Durchgebraten     |               | 75 °C  |                       |



## Fisch

| Grillgut          | Dicke/Gewicht | Grillmethode             | Grillzeit         |
|-------------------|---------------|--------------------------|-------------------|
| Dünnes Filet      | ca. 200 g     | Direkte mittlere Hitze   | 2–3 min pro Seite |
| Dickes Filet      | ca. 120 g     | Direkte mittlere Hitze   | 5–6 min pro Seite |
| Ganzer Fisch      | ca. 500 g     | Indirekte mittlere Hitze | 20–30 min         |
| Innere Temperatur |               |                          |                   |
| Rosé              |               | 45–50 °C                 |                   |
| Durchgebraten     |               | 55–60 °C                 |                   |



## Gemüse

| Grillgut          | Dicke/Gewicht | Grillmethode             | Grillzeit       |
|-------------------|---------------|--------------------------|-----------------|
| Gekochter Mais    |               | Direkte mittlere Hitze   | 6 min           |
| Tomate            |               | Direkte mittlere Hitze   | 6 min pro Seite |
| Spargel           |               | Direkte mittlere Hitze   | 3–5 min         |
| Kartoffelscheiben |               | Direkte mittlere Hitze   | 5–8 min         |
|                   |               | Indirekte mittlere Hitze | 10–15 min       |
| Rohe Kartoffel    |               | Indirekte mittlere Hitze | 45–60 min       |

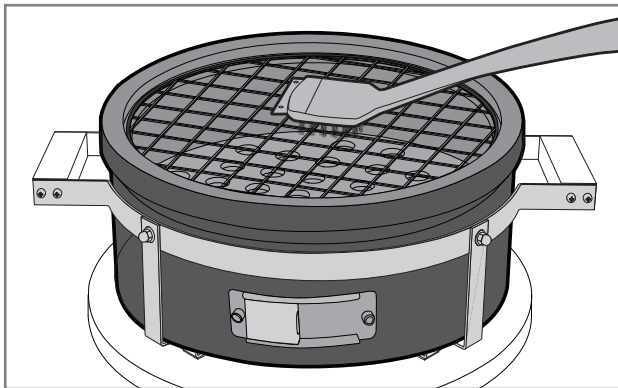
# Reinigen und Lagern des Grills

Sie können die Lebensdauer Ihres Grills erheblich verlängern, wenn Sie ihn regelmäßig reinigen und warten. Wenn der Grill nicht ausreichend heiß wird oder Grillgut übermäßig stark an den Rosten haften bleibt, wurde der Grill nicht entsprechend der Anleitung gereinigt oder gewartet.

## Grillroste und -gitter

Reinigen Sie die Roste und Gitter immer direkt nach der Verwendung, wenn der Grill noch warm ist. Verwenden Sie eine Grillbürste oder einen Grillschaber.

Sie können Roste und Gitter auch mit milder Seife und warmem Wasser abwaschen. Nach dem Abwaschen müssen Sie die Grillroste und -gitter gründlich trocknen und einfetten.



**i** Verwenden Sie zum Reinigen des Grills keine Stahlbürste, die für Schweißarbeiten vorgesehen ist. Durch eine Stahlbürste verursachte Schäden sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

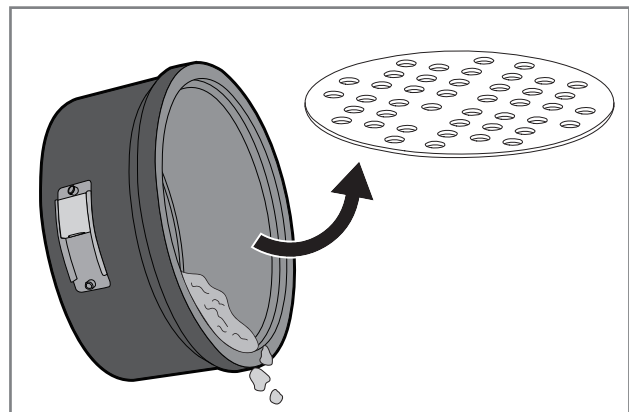
## Innenflächen des Grills

Keramikgrills sind selbstreinigend. Das heißt, der Grill wird gereinigt, indem er auf eine ausreichend hohe Temperatur aufgeheizt wird. Dabei werden Rückstände von Fett, Marinaden und Speisereste auf den Innenflächen und auf dem Deflektor herausgebrannt.

**i** Verwenden Sie zum Reinigen der Innenteile kein Wasser und keine Reinigungsmittel. Möglicherweise dringt die Flüssigkeit in die poröse Keramik ein, sodass Risse entstehen können.

## Entfernen der Asche

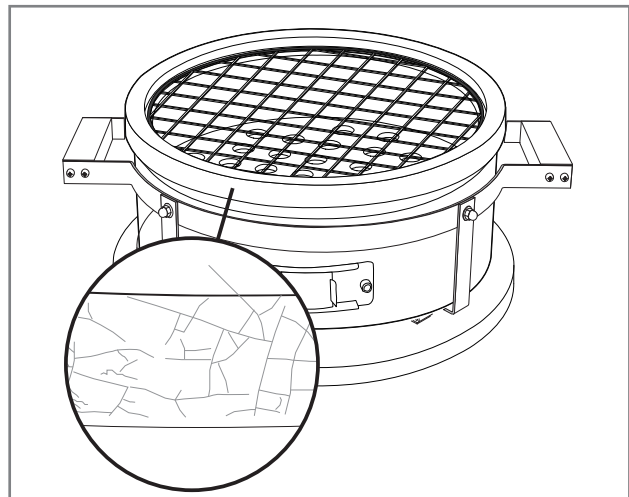
Wenn die Glut sicher erloschen und der Grill abgekühlt ist, nehmen Sie zuerst den Holzkohlegrill heraus und schütten Sie dann die Asche vom Grill.



## Außenflächen des Grills

Sie können die Außenflächen des Grills mit einem feuchten Tuch und milder Seife reinigen, wenn der Grill abgekühlt ist.

Wärmedehnung kann Haarrisse an den Außenflächen verursachen. Haarrisse beeinträchtigen nicht die Qualität oder Funktion des Produkts und gelten nicht als Fertigungs- oder Materialfehler.



## Stahlteile des Grills

Auch die Stahlteile des Grills müssen regelmäßig gereinigt werden. Die folgenden allgemeinen Richtlinien können für diese Teile verwendet werden:

1. Reinigen Sie die Stahlteile des Grills mit Mustang-Grillreinigungsflüssigkeit oder mit einem milden Geschirrspülmittel und einem Tuch.
2. Trocknen Sie die gereinigten Teile sorgfältig.
3. Verwenden Sie zum Reinigen der Flächen mit Warnaufklebern oder anderen Aufklebern keine Reinigungsmittel, da durch sie der Text möglicherweise entfernt wird.
4. Reinigen Sie alle Außenflächen des Grills mindestens dreimal jährlich, damit keine Flecken auf den Flächen verbleiben.
5. Testen Sie immer die Eignung eines neuen Reinigungsmittels an einer unauffälligen Stelle.

**i** Chlorid und Salz können Rostbildung am Grill verursachen. Wenn der Grill in unmittelbarer Nähe zu Meerwasser oder nahe an einem Schwimmbaden verwendet wird, muss er wöchentlich gereinigt werden.

## Instandhaltung

Es wird empfohlen, die Stahlteile 2–3 Mal jährlich mit einem Spezialöl für die Stahlpflege zu behandeln. Solches Öl ist im Fachgeschäft erhältlich. So können Sie das Auftreten von Rostflecken und anderen Flecken auf den Stahlflächen verhindern.

Überprüfen Sie die Eignung des Öls, bevor Sie es verwenden: Testen Sie es zunächst an einer unauffälligen Stelle.

Überprüfen Sie regelmäßig die Spannung der Schrauben. Hohe Temperaturschwankungen im Grill können dazu führen, dass sich die Schrauben lockern.

**i** Verwenden Sie zum Festziehen der Schrauben keinen Elektroschrauber, da hierdurch die Schrauben oder andere Stahlteile beschädigt werden können. Schäden, die durch zu starkes Anziehen der Schrauben verursacht werden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

## Lagerung

Wir empfehlen, den Grill in einem geschlossenen Raum zu lagern, beispielsweise in einer Garage oder an einem anderen geschützten Ort.

Wenn Sie den Grill im Freien aufbewahren, denken Sie daran, den Grill mit einer Schutzhülle abzudecken (optional). Lassen Sie den Grill nicht im Regen stehen.

Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist und die Glut erloschen ist, bevor Sie den Grill abdecken oder aufbewahren.

Für eine längere Überwinterung empfehlen wir, den Grill in einer Garage oder unter einem Vordach zu lagern.

Reinigen Sie den Grill nach längerer Lagerung vor dem Gebrauch immer gemäß den Anweisungen.

**i** Lagern Sie den Grill nicht an einem Ort, an dem vom Dach fallender Schnee auf den Grill gelangen kann. Schäden durch Schnee und Eis sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

# Problembehandlung

Bei jedem Grill können Störungen auftreten. Diese lassen sich in der Regel einfach beheben. Wenn Sie in der folgenden Tabelle keine Lösung für das bei Ihrem Grill auftretende Problem finden können, wenden Sie sich bitte an den Händler.

| Problem   | Mögliche Ursache  | Lösung   |
|---|---|--|
| Die Lüftungsschieber funktionieren nicht ordnungsgemäß. | Die Schieber lassen sich aufgrund von Schmutz oder Staub nicht bewegen. | Schrauben der Schieber lösen und Schieber reinigen.  |
| Der Grill lässt sich nicht anzünden.                    | Die Lüftungsschieber sind geschlossen.                                  | Lüftungsschieber öffnen.   |
|   | Die Löcher des unteren Ventils sind verstopft.                          | Überschüssige Asche von der Unterseite des Grills entfernen.   |
| Der Grill wird nicht ausreichend aufgeheizt.            | Dem Feuer mangelt es an Sauerstoff.                                     | Unteren Lüftungsschieber vollständig öffnen.   |
|   | Nicht genug Holzkohle.  | Holzkohle hinzugeben und unteren Lüftungsschieber öffnen.  |
| Der Grill überhitzt.                                    | Dem Grill wird zu viel Sauerstoff zugeführt.                            | Lüftungsschieber schließen und warten, bis die Glut erlischt. Wenn die Temperatur gesunken ist, Lüftungsschieber ein wenig öffnen. Grill ggf. erneut anzünden. |

# Garantie

Dieser Mustang-Grill wird mit einer 10-jährigen Herstellungs- und Materialgarantie geliefert. Die aktuellen Garantiebedingungen und -zeiträume finden Sie auf unserer Website

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

Für die Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen benötigen Sie den Kaufbeleg, auf dem Ort und Datum des Kaufs angegeben sind.



# MUSTANG

PO

**Instrukcja montażu i obsługi**

---

# Witamy w świecie grilli Mustang

Dziękujemy za zakup grilla Mustang. To doskonały towarzysz każdego spotkania przy grillu, pozostawiający po sobie niezapomniane wrażenia. Wszystkie produkty Mustang są tworzone z myślą o grillowaniu bez pośpiechu i bez stresu z rodziną i przyjaciółmi – teraz i Ty możesz się o tym przekonać.

Grille i akcesoria Mustang cechują się niezwykłą starannością wykonania i wykończenia. Każdy z nich odzwierciedla nasze doświadczenie i wiedzę i posiada wszystkie niezbędne funkcje. Jesteśmy pewni, że nasz grill będzie Ci służył przez długi czas, jeśli tylko będziesz pamiętać o prawidłowej pielęgnacji i czyszczeniu zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie.

## Największy wybór produktów do grillowania

Mustang to marka należąca do fińskiej firmy Tammer Brands Oy. Oferuje urządzenia, materiały eksploatacyjne, części zamienne i akcesoria zarówno do grillowania, jak i wędzenia czy pieczenia pizzy. Znamy się na grillowaniu jak nikt inny, dlatego oferujemy Ci najbardziej odpowiednie i nowoczesne produkty. Mustang to jedyna marka, jakiej potrzebujesz, aby urządzić udane spotkanie przy grillu.

## Dział obsługi posprzedażowej:

Tammer Brands Oy,  
tel. +358 3 252 1111  
Viinikankatu 36,  
FI-33800 Tampere, FINLANDIA

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

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



Przed rozpoczęciem korzystania z grilla zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować do wykorzystania w przyszłości.

Obserwuj nas w mediach społecznościowych



**mustanggrill**

  
**MUSTANG**

PO

# Spis treści

|  |     |
|--|-----|
| <b>Wskazówki dotyczące montażu</b> .....                         | 3   |
| Przed rozpoczęciem montażu .....                                 | 8   |
| <b>Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia</b> .....              | 164 |
| Lokalizacja grilla .....   | 164 |
| Ogólne wskazówki bezpieczeństwa .....                            | 165 |
| <b>Użytkowanie grilla opalanego węglem drzewnym</b> .....        | 166 |
| Czynności do wykonania przed pierwszym użyciem produktu .....    | 166 |
| Czynności do wykonania przed każdym użyciem .....                | 166 |
| Rozpalanie grilla przy użyciu zapalek lub zapalarki .....        | 166 |
| Rozpalanie grilla przy użyciu komina do rozpalania .....         | 167 |
| Grillowanie w wysokiej temperaturze .....                        | 168 |
| Grillowanie w niskiej temperaturze .....                         | 168 |
| Ogólne wskazówki dotyczące regulacji temperatury .....           | 168 |
| Dodawanie brykietu lub węgla do grilla podczas grillowania ..... | 169 |
| Ilość węgla drzewnego .....                                      | 169 |
| Wygaszanie grilla .....  | 169 |
| Zapłon tłuszczu .....  | 169 |
| Rozbłyki płomienia .....   | 169 |




|  |     |
|--|-----|
| <b>Przydatne wskazówki</b> .....                 | 170 |
| Ogólne instrukcje dotyczące grillowania .....    | 170 |
| Marynaty .....                                   | 170 |
| Zapobieganie przywieraniu potraw do grilla ..... | 170 |
| Porady w zakresie temperatury grillowania .....  | 171 |
| <b>Czyszczenie i przechowywanie grilla</b> ..... | 173 |
| Ruszt i płyta .....                              | 173 |
| Wewnętrzne powierzchnie grilla .....             | 173 |
| Usuwanie popiołu .....                           | 173 |
| Zewnętrzne powierzchnie grilla .....             | 173 |
| Części stalowe grilla .....                      | 174 |
| Konserwacja .....                                | 174 |
| Przechowywanie .....                             | 174 |
| <b>Rozwiązywanie problemów</b> .....             | 175 |
| <b>Gwarancja</b> .....                           | 175 |

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia


Przed rozpoczęciem korzystania z grilla opalanego węglem drzewnym należy obowiązkowo zapoznać się z ostrzeżeniami i wskazówkami bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. Grill został wyprodukowany zgodnie z normą EN 1860-1.


Objaśnienie symboli:  NIEBEZPIECZEŃSTWO!  UWAGA!

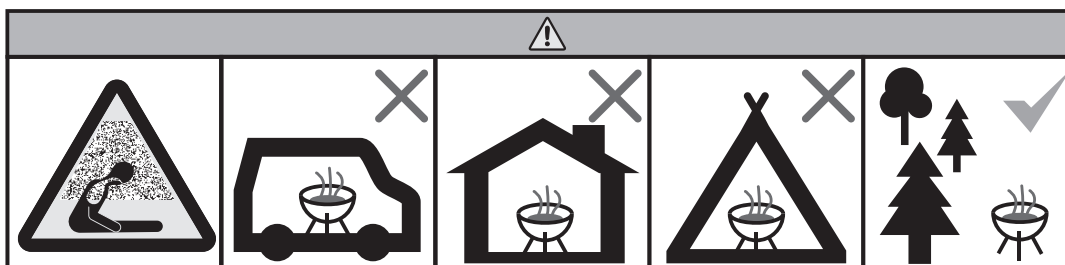
### Lokalizacja grilla

 Ten grill przeznaczony jest wyłącznie do użytku na zewnątrz. Zabrania się używania grilla w pomieszczeniach lub przestrzeniach zamkniętych. Stosować się do poniższych wytycznych.

- Grilla używać tylko na zewnątrz.
- Nie używać grilla tuż przy ścianie, garażu, kamperze, przyczepie lub jakiegokolwiek innej przestrzeni ograniczonej ani w pomieszczeniach.
- Upewnić się, że grill znajduje się co najmniej dwa metry od materiałów łatwopalnych.
- Nie ustawiać grilla pod parasolami przeciwśrońiecznymi ani daszkami ze względu na ryzyko zapłonu.
- Upewnić się, że obok grilla znajdują się koc gaśniczy/gaśnica oraz apteczka pierwszej pomocy.
- Upewnić się, że grill został ustawiony na poziomym podłożu odpornym na wysokie temperatury, ponieważ podczas normalnego użytkowania z paleniska może wydostawać się rozżarzony węgiel drzewny.
- Nie ustawiać grilla na wrażliwych powierzchniach lub w ich pobliżu, ponieważ podczas normalnego użytkowania z grilla mogą wydostawać się tłuszcz i marynaty.
- Nie używać grilla jako kominka.

 Brak zastosowania się do tych wskazówek podczas ustawiania grilla stwarza ryzyko wybuchu pożaru.

 Używanie grilla w pomieszczeniach lub przestrzeniach ograniczonych stwarza ryzyko zatrucia tlenkiem węgla.



## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa



**Używanie grilla opalanego węglem drzewnym niezgodnie z przeznaczeniem stwarza zagrożenie. Zabrania się modyfikowania konstrukcji grilla, nawet w najmniejszy sposób. Stosować się do poniższych wytycznych.**

- Przestrzegać instrukcji montażu i upewnić się, że po zakończeniu montażu nie pozostały żadne niezamontowane części. Nieprzestrzeganie instrukcji lub brak zamontowania wszystkich części może spowodować problemy podczas użytkowania urządzenia. Za prawidłowe zmontowanie grilla odpowiedzialność ponosi użytkownik.
- Używać wyłącznie podpałki zgodnej z normą EN 1860-3. Do rozniecania ognia nie używać spirytusu, benzyny, alkoholu ani innych podobnych substancji chemicznych.
- Zachować ostrożność podczas rozlewania podpałki w płynie po węglach. Nie dopuścić do przesączenia się podpałki przez węgle na ziemię. Jeśli grill nagrzej się do wysokiej temperatury, rozlany płyn może się zapalić.
- Nie wylewać podpałki w płynie na rozpalony węgiel lub żar.
- Grill nagrzewa się podczas jego użytkowania, z tego powodu, jeśli w pobliżu grilla znajdują się dzieci, osoby starsze lub zwierzęta, należy zachować szczególną ostrożność.
- Grill należy opalać węglem drzewnym z twardego drewna lub brykietem.
- Nie opalać grilla drewnem kominkowym.
- Nie przechowywać łatwopalnych materiałów lub cieczy w bezpośrednim otoczeniu grilla.
- Kontrolować dym wydobywający się z grilla; nie używać grilla w pobliżu otwartych okien.
- Nie pozostawiać rozpalonego grilla bez nadzoru.
- Podczas obsługi grilla korzystać z rękawic odpor-nych na wysokie temperatury.
- Nie gasić grilla wodą, ponieważ woda może uszkodzić powłokę ceramiczną. Grill wygaszać, dławiąc żar.
- Nie przenosić grilla, jeśli jest rozpalony lub jeszcze nie wystygł.
- Przed użyciem zawsze sprawdzić grill pod kątem uszkodzeń i zużycia. W razie potrzeby wymienić uszkodzone części.
- W przypadku jakichkolwiek nieprawidłowości nie używać grilla.
- Nie pozwalać dzieciom obsługiwać grilla.
- Alkohol, leki na receptę oraz środki odurzające mogą zaburzyć zdolność użytkownika do prawidłowej i bezpiecznej obsługi grilla.

# Użytkowanie grilla opalanego węglem drzewnym

## Czynności do wykonania przed pierwszym użyciem produktu

Przy pierwszym użyciu produktu należy sprawdzić jego funkcjonalność oraz skontrolować wszelkie luzy spowodowane rozszerzaniem się stalowych części pod wpływem ciepła.

1. Sprawdzić, czy grill został zmontowany zgodnie z instrukcjami.
2. Użyć osłony termicznej (A) pod grillem.
3. Rozpalić grill zgodnie z instrukcjami.
4. Zaczekać, aż węgiel całkowicie się wypali, a grill ostygnie.
5. Sprawdzić wszystkie śruby i w razie potrzeby dokręcić je.
6. Grill jest teraz gotowy do użycia.

**i** Nie używać grilla, jeśli jest uszkodzony lub brakuje w nim części.

**i** Nie wsypywać zbyt dużej ilości węgla drzewnego, ponieważ nadmiar ciepła może spowodować uszkodzenie grilla.

## Czynności do wykonania przed każdym użyciem

Aby grill działał bezpiecznie i prawidłowo, przed każdym jego użyciem należy przeprowadzić kilka kontroli. Wykonać następujące czynności:

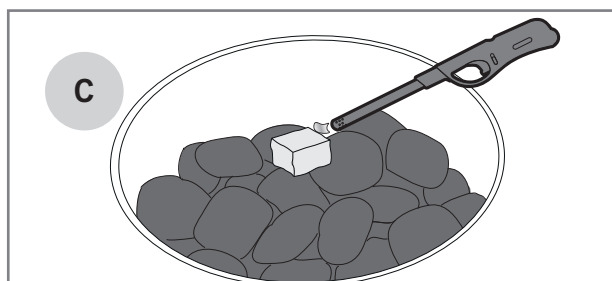
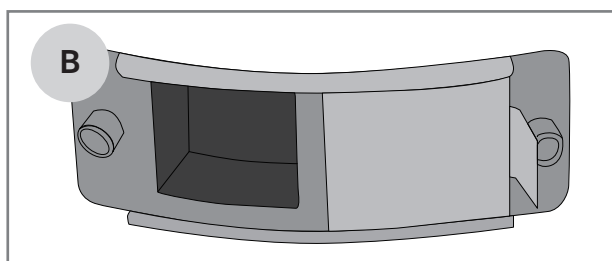
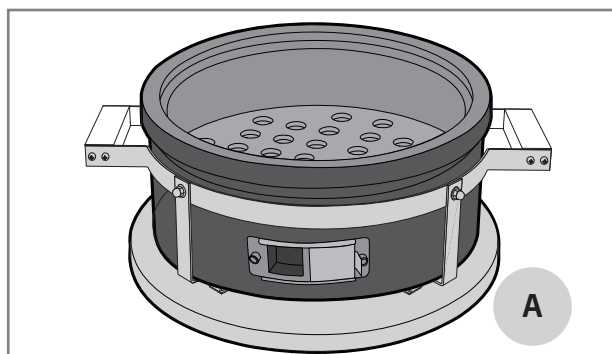
1. Sprawdzić, czy grill został ustawiony zgodnie z instrukcjami.
2. Sprawdzić, czy w bezpośrednim otoczeniu grilla nie znajdują się żadne łatwopalne materiały ani ciecze.
3. Usunąć popiół z paleniska.
4. Użyć osłony termicznej (A) pod grillem.
5. Wyczyścić i natłuścić ruszt lub płytę olejem roślinnym.
6. Rozpalić grill zgodnie z instrukcjami.

**!** Nie używać grilla, jeśli jest uszkodzony lub brakuje w nim części.

## Rozpalanie grilla przy użyciu zapalek lub zapalarki

W grillach węglowych można stosować wyłącznie brykiety lub węgiel drzewny. Do rozpalania można używać wyłącznie zapalniczek zgodnych z normą EN1860-3.

1. Zdejmij ruszt grilla.
2. Umieść około 3 garści brykietu grillowego na grillu węglowym.
3. Dodaj zapalnik Mustang do brykietów.
4. Całkowicie otworzyć zawór powietrza (B).
5. Użyj długiej zapalarki lub długiej zapalniczki (C), aby zapalić bezpieczniki.
6. Gdy brykiety lub węgiel drzewny zmienią kolor na jasnoszary, węgiel drzewny jest gotowy.
7. Ustaw zawory powietrza w żądanej pozycji.
8. Grill jest gotowy do użycia.



**i** Nie opalać grilla drewnem kominkowym ani innymi produktami drzewnymi. Stosowanie nieprawidłowego opału może doprowadzić do uszkodzenia grilla. Uszkodzenia spowodowane użyciem niewłaściwego opału nie są objęte gwarancją.

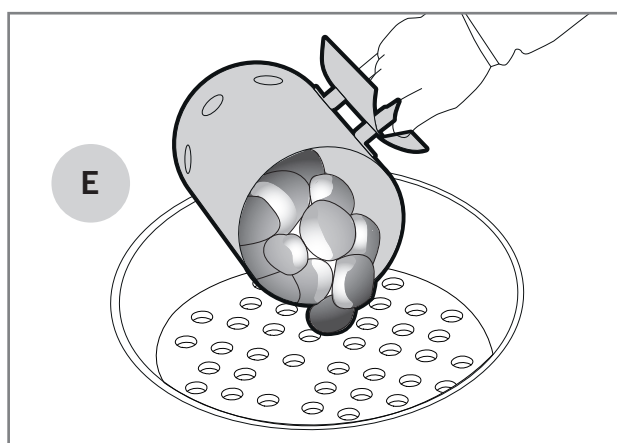
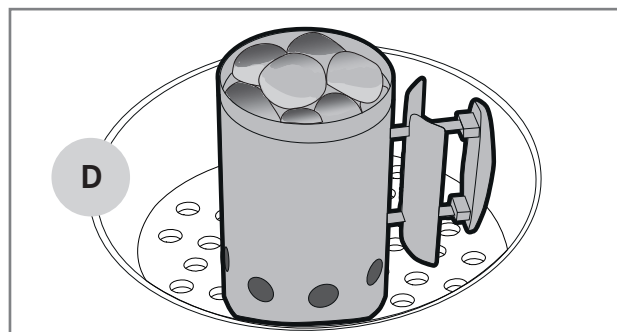
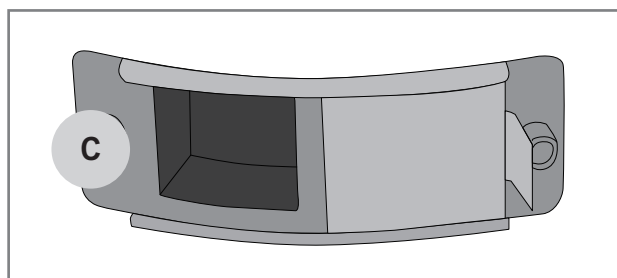
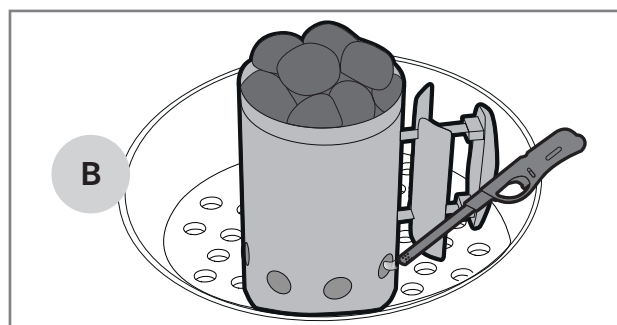
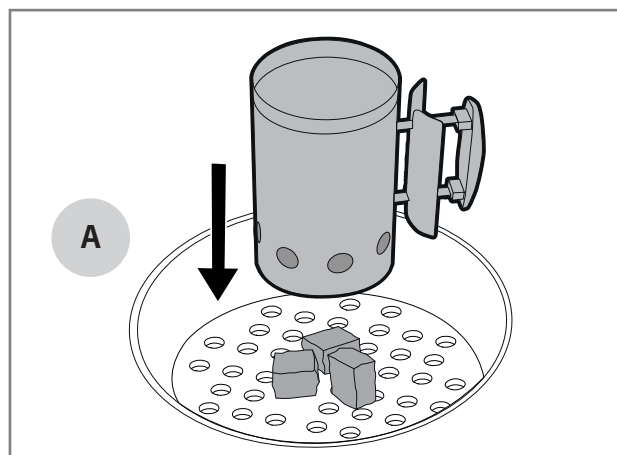
**i** Do rozniecania ognia nie używać benzyny, alkoholu ani innych podobnych substancji chemicznych.

**i** Zachować ostrożność podczas rozlewania podpałki w płynie po węglach. Nie dopuścić do przesączenia się podpałki przez węgle na ziemię. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń grilla i jego otoczenia powstałych w wyniku wycieku podpałki.

## Rozpalanie grilla przy użyciu komina do rozpalania

Aby szybko rozpałcić grill, można użyć komina do rozpalania. Komin do rozpalania Mustang jest sprzedawany oddzielnie.

1. Zdejmij ruszt grilla.
2. Umieść kilka kawałków zapalniczki Mustang na grillu węglowym (A).
3. Umieść zapalniczkę bezpośrednio na bezpiecznikach.
4. Napelnij zapalniczkę brykietami Mustang lub węglem drzewnym.
5. Użyj długiej zapalniczki lub zapalniczki (B), aby zapalić bezpieczniki z otworów powietrznych w zapalniczce bębnowej.
6. Całkowicie otwórz zawór powietrza (C).
7. Brykiety/węgiel są gotowe do użycia, gdy na zapalniczce bębnowej widoczne są płomienie (D).
8. Ostrożnie wsyp palące się brykiety/węgiel drzewny do uchwyty na węgiel drzewny (E). Pamiętaj, aby używać rękawic do grillowania.
9. Ustaw zawory powietrza w żądanej pozycji.
10. Grill jest gotowy do użycia.



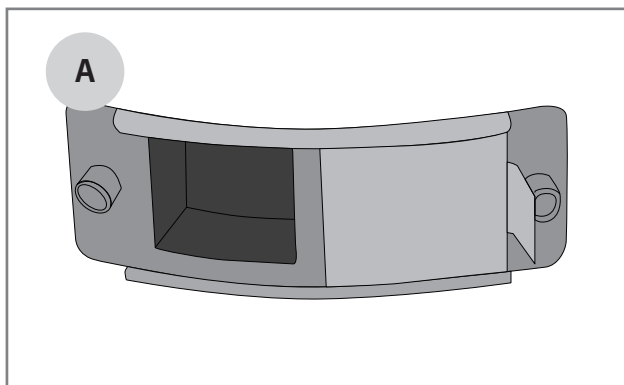
## Grillowanie w wysokiej temperaturze

Potrawy wymagające krótkiego gotowania zwykle grilluje się w temperaturze 220–300°C. Dzięki temu skórka potrawy jest bardziej chrupiąca, a środek pozostaje soczysty.

1. Rozpalić grill zgodnie z instrukcjami.
2. Pozostaw zawór powietrza całkowicie otwarty (A).
3. Grill jest teraz gotowy do użycia.



**Zastosowanie brykietu pozwala osiągnąć wyższą temperaturę na grillu.**



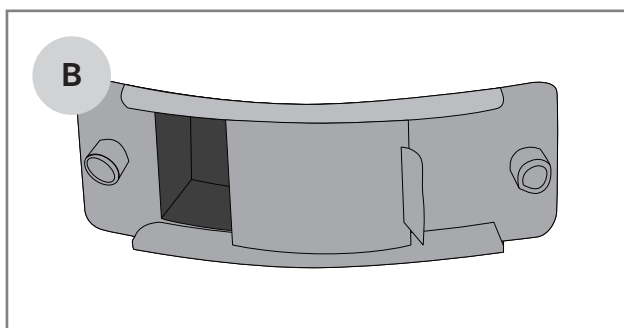
## Grillowanie w niskiej temperaturze

Duże kawałki mięsa zaleca się grillować dłużej w niższej temperaturze. Dzięki temu mięso pozostaje kruche i nie wysusza się. Niska temperatura grillowania jest zalecana również w przypadku niektórych bardziej wrażliwych składników. Wskazówki dotyczące grillowania w niskiej temperaturze:

1. Rozpalić grill zgodnie z instrukcjami.
2. Po osiągnięciu żądanej temperatury należy maksymalnie zamknąć zawór powietrza (B).
3. Grill jest teraz gotowy do użycia.



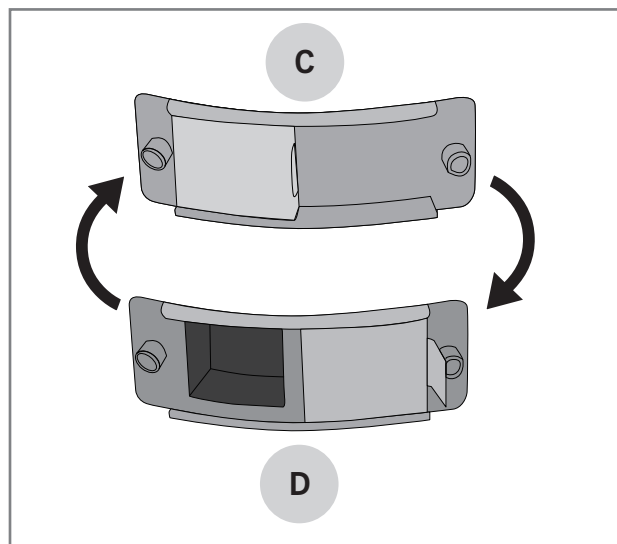
**Do regulacji przepustnic powietrza użyć rękawic odpornych na wysokie temperatury.**



## Ogólne wskazówki dotyczące regulacji temperatury

Temperaturę grilla reguluje się, zmieniając przepływ powietrza. Na temperaturę wpływ mają także ilość i jakość węgla. Poniżej przedstawiono podstawowe zasady regulacji temperatury:

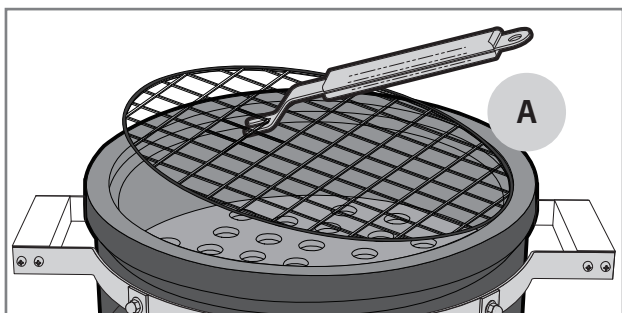
1. Aby zwiększyć temperaturę, należy doprowadzić więcej powietrza do grilla (C–D).
2. Aby obniżyć temperaturę, należy ograniczyć dopływ powietrza do grilla (D–C).



## Dodawanie brykietu lub węgla do grilla podczas grillowania

Podczas długiego gotowania może być konieczne dodanie węgla drzewnego lub brykietów do grilla. Aby dodać węgiel drzewny lub brykiety podczas grillowania, wykonaj poniższe czynności:

1. Zdejmij cały ruszt grilla za pomocą narzędzia (A) dostarczonego z grillem.
2. Dodaj węgiel drzewny lub brykiety, używając długich szpilek i rękawic do grillowania.
3. Umieść ruszt grilla na miejscu.

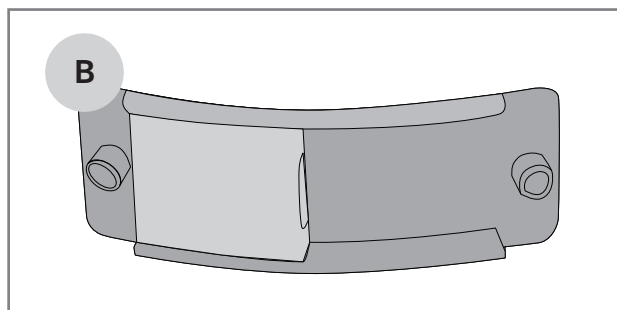


## Wygaszanie grilla

Po zakończeniu korzystania z grilla należy wygasić żar, wykonując poniższe czynności:

1. Całkowicie zamknij zawór powietrza (B).
2. Poczekaj do następnego dnia, kiedy żar na pewno zgaśnie, a grill ostygnie.

**i** Nie gasić węgla drzewnego wodą. Polanie gorącego węgla wodą może spowodować uszkodzenie grilla.



## Ilość węgla drzewnego

Ilość węgla drzewnego należy dobrać do rodzaju grillowanej potrawy i sposobu grillowania. W przypadku potraw przygotowywanych szybko i w wysokiej temperaturze można skorzystać z poniższej tabeli:

| Średnica grilla | Ilość węgla drzewnego |
|-----------------|-----------------------|
| < 47 cm         | 0,3 – 0,5 kg          |
| 47 cm           | 0,6 – 0,8 kg          |
| 57 cm           | 1,0 – 1,2 kg          |

## Zapłon tłuszczu

Zawsze usuwać nadmiar tłuszczu i marynaty z dna i ścian grilla, tacy na węgiel i rusztu.

Nadmiar nagromadzonego tłuszczu może doprowadzić do jego zapłonu. Ogień może uszkodzić grill i jego otoczenie oraz spowodować niebezpieczeństwo.

Pamiętać o zagrożeniu pożarem, zwłaszcza podczas grillowania dużych ilości tłustego mięsa, ponieważ w tym przypadku na dnie grilla będzie gromadzić się dużo tłuszczu.

## Rozbłyśki płomienia

Okresowe rozbłyśki płomienia to w przypadku grilli opalanych węglem drzewnym zjawisko normalne. Dodaje to smaku przygotowywanym potrawom. Częste rozbłyśki płomienia powodują wzrost wewnętrznej temperatury grilla i wytapianie większej ilości tłuszczu z grillowanej potrawy. To z kolei zwiększa ryzyko zapłonu tłuszczu. Z tego powodu należy wcześniej podjąć odpowiednie środki zapobiegające rozbłyśkom płomienia.

1. Usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa.
2. Mięso grillować w odpowiedniej dla niego temperaturze.
3. Upewnić się, że na dnie ani na ściankach grilla nie zgromadziła się nadmierna ilość tłuszczu lub marynaty.

# Przydatne wskazówki

## Ogólne instrukcje dotyczące grillowania

Grillowanie to łatwy i relaksujący sposób przygotowywania potraw, o ile przestrzegane są podstawowe zasady grillowania:

- **Zaczekać, aż węgiel lub brykiet odpowiednio się rozpali.** Kiedy żar przybierze jasnoszary kolor, jest odpowiedni do przygotowania potraw.
- **Grill musi właściwie się rozgrzać.** Ceramiczna obudowa skutecznie zatrzymuje ciepło, co ułatwia regulację temperatury. Kiedy ruszt lub płyta są wystarczająco gorące, potrawa do nich nie przywiera, dzięki czemu grilluje się prawidłowo.
- **Nie grillować na brudnym grillu.** Stara marynata i resztki jedzenia łatwo przywierają do rusztu i żywności. Czyścić ruszt po każdym użyciu. Dzięki temu grill będzie zawsze gotowy na kolejne spotkanie przy grillu.
- **Akcesoria do grillowania trzymać w pobliżu grilla.** Zachowanie kontroli nad czasem grillowania i temperatura jest łatwiejsze, jeśli wszystkie akcesoria, przyprawy, marynaty i dania umieszczone są blisko grilla.
- **Nie obracać mięsa zbyt często,** wystarczy raz. Jeśli mięso powoli smaży się na ruszcie/płyce, jego powierzchnia ładnie się przypieka.
- **Używać termometru!** Zbyt długo grillowana potrawa jest sucha i traci smak. Dla jeszcze lepszych rezultatów używać termometru do mięsa.
- **Mięso powinno odpoczywać 10–20 minut** przed krojeniem/podaniem. Podczas odpoczywania temperatura mięsa wyrównuje się, a przy krojeniu nie dochodzi do nadmiernego wypływu soków.

## Marynaty

Podczas grillowania bardzo często używa się marynat. Ich zadaniem jest nadanie grillowanej potrawie głębszego smaku. Jednakże marynata może sprawić, że potrawa będzie przywierać do rusztu. Dodatkowo marynaty na bazie oleju ściekają do paleniska, powodując rozbłyski płomienia, a w niektórych przypadkach mogą się zapalić. Oto kilka wskazówek, które zminimalizują problemy powodowane przez marynaty:

1. Zetrzeć nadmiar marynaty z żywności przed umieszczeniem jej na grillu.
2. Do dodawania marynaty podczas grillowania zawsze używać specjalnego pędzla. Nie wylewać marynaty prosto z butelki na potrawę.
3. Jeśli to możliwe, wybierać suche marynaty do nacierania.



**Nie używać resztek z marynowania surowego mięsa do marynowania gotowych potraw. W przeciwnym razie może dojść do przeniesienia bakterii z surowego mięsa do ugotowanej potrawy.**

## Zapobieganie przywieraniu potraw do grilla

Przywieranie potraw do rusztu lub płyty to częsty problem, z jakim spotykają się wszystkie osoby zajmujące się grillowaniem. Oto kilka wskazówek, które pomogą uniknąć nadmiernego przywierania potraw:

1. Rozgrzać grill do odpowiednio wysokiej temperatury.
2. Wyczyścić ruszt lub płytę przed umieszczeniem na nich potrawy.
3. Nasmarować olejem powierzchnię rusztu lub płyty oraz potrawy przed ich umieszczeniem na grillu.
4. Wypróbować sztuczkę: Przed rozpoczęciem grillowania przeciąć cebulę na pół i natrzeć nią ruszt. Potrawa nie powinna wówczas przywierać do rusztu.
5. Nie obracać potrawy na grillu zbyt szybko; poczekać, aż jej powierzchnia odpowiednio się przypiecze.



## Porady w zakresie temperatury grillowania

Poniżej znajduje się tabela z szacunkowymi czasami i temperaturami grillowania najczęściej przygotowywanych potraw. Na czas grillowania wpływ mają czynniki takie jak wiatr, deszcz, temperatura zewnętrzna i czystość grilla.



### Wołowina

| Rodzaj                         | Grubość/masa | Sposób grillowania  | Czas grillowania               |
|--------------------------------|--------------|---|--------------------------------|
| Polędwica/stek z polędwicy     | ok. 2 cm     | Bezpośredni w wysokiej temperaturze                                     | 2,5–3,5 min na stronę          |
| Polędwica/stek z polędwicy     | ok. 5 cm     | Bezpośredni w wysokiej temperaturze<br>Pośredni w średniej temperaturze | 2,5 min na stronę<br>8–10 min  |
| Cała polędwica                 | ok. 1,5 kg   | Bezpośredni w wysokiej temperaturze<br>Pośredni w średniej temperaturze | 3 min na stronę<br>20–30 min   |
| Pieczeń                        | ok. 1,5 kg   | Bezpośredni w średniej temperaturze<br>Pośredni w średniej temperaturze | 3–4 min na stronę<br>30–40 min |
| Hamburger                      | ok. 2 cm     | Bezpośredni w wysokiej temperaturze                                     | 2–3 min na stronę              |
| Temperatura wewnętrzna         |              |   |                                |
| Krwisty/półkrwisty             |              | 47–51°C   |                                |
| Średnio wysmażony              |              | 52–58°C   |                                |
| Dobrze/bardzo dobrze wysmażony |              | 59–66°C   |                                |



### Wieprzowina

| Rodzaj                             | Grubość/masa | Sposób grillowania  | Czas grillowania                 |
|------------------------------------|--------------|---|----------------------------------|
| Karkówka                           | ok. 2 cm     | Bezpośredni w wysokiej temperaturze                                     | 2–2,5 min na stronę              |
| Polędwiczka                        | ok. 600 g    | Bezpośredni w wysokiej temperaturze<br>Pośredni w średniej temperaturze | 3 min na stronę<br>20–30 min     |
| Żeberka                            | ok. 1,5 kg   | Pośredni w średniej temperaturze<br>Bezpośredni w wysokiej temperaturze | 60–90 min<br>4 min na stronę     |
| Schab                              | ok. 3 cm     | Bezpośredni w średniej temperaturze<br>Pośredni w średniej temperaturze | 2,5–3 min na stronę<br>15–20 min |
| Surowa kiełbasa                    | ok. 400 g    | Bezpośredni w niskiej temperaturze                                      | 2–3 min na stronę                |
| Temperatura wewnętrzna             |              |   |                                  |
| Dobrze wysmażony kotlet            |              | 65–70°C   |                                  |
| Dobrze wysmażony inny rodzaj mięsa |              | 65–70°C   |                                  |



## Kurczak i indyk

| Rodzaj                 | Grubość/masa | Sposób grillowania                  | Czas grillowania  |
|------------------------|--------------|-------------------------------------|-------------------|
| Filet z piersi         | ok. 200 g    | Bezpośredni w średniej temperaturze | 5–6 min na stronę |
| Udko                   | ok. 120 g    | Bezpośredni w średniej temperaturze | 5–6 min na stronę |
| Skrzydło               | ok. 500 g    | Bezpośredni w średniej temperaturze | 6–10 min          |
|                        |              | Pośredni w średniej temperaturze    | 30–40 min         |
| Cały kurczak           | ok. 900 g    | Pośredni w średniej temperaturze    | 60–75 min         |
| Temperatura wewnętrzna |              |                                     |                   |
| Dobrze wysmażony       |              | 75°C                                |                   |



## Ryby

| Rodzaj                 | Grubość/masa | Sposób grillowania                  | Czas grillowania  |
|------------------------|--------------|-------------------------------------|-------------------|
| Cienki filet           | ok. 200 g    | Bezpośredni w średniej temperaturze | 2–3 min na stronę |
| Gruby filet            | ok. 120 g    | Bezpośredni w średniej temperaturze | 5–6 min na stronę |
| Cała ryba              | ok. 500 g    | Pośredni w średniej temperaturze    | 20–30 min         |
| Temperatura wewnętrzna |              |                                     |                   |
| Różowa                 |              | 45–50°C                             |                   |
| Dobrze wysmażona       |              | 55–60°C                             |                   |



## Warzywa

| Rodzaj                  | Grubość/masa | Sposób grillowania                  | Czas grillowania |
|-------------------------|--------------|-------------------------------------|------------------|
| Gotowana kukurydza      |              | Bezpośredni w średniej temperaturze | 6 min            |
| Pomidor                 |              | Bezpośredni w średniej temperaturze | 6 min na stronę  |
| Szparagi                |              | Bezpośredni w średniej temperaturze | 3–5 min          |
| Ziemniaki w plasterkach |              | Bezpośredni w średniej temperaturze | 5–8 min          |
|                         |              | Pośredni w średniej temperaturze    | 10–15 min        |
| Surowe ziemniaki        |              | Pośredni w średniej temperaturze    | 45–60 min        |

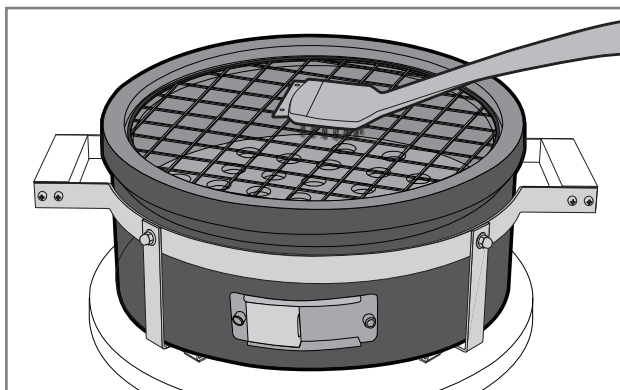
# Czyszczenie i przechowywanie grilla

Regularne czyszczenie i odpowiednia pielęgnacja grilla znacząco wydłużą czas jego użytkowania. Jeśli grill nie rozgrzewa się wystarczająco lub potrawa nadmiernie przywiera do rusztu, oznacza to, że grill nie został odpowiednio wyczyszczony lub był pielęgnowany niezgodnie z instrukcją.

## Ruszt i płyta

Ruszt i płytę czyścić natychmiast po użyciu, kiedy grill jest jeszcze ciepły. Do czyszczenia grilla używać szczotki lub skrobaka.

Ruszt i płytę można również umyć ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Po umyciu starannie osuszyć i nasmarować ruszt i płytę.



**i** Do czyszczenia grilla nie używać stalowej szczotki. Uszkodzenia spowodowane używaniem takiej szczotki nie są objęte gwarancją.

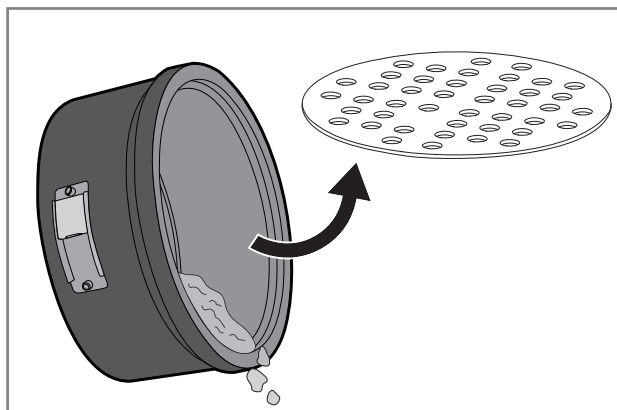
## Wewnętrzne powierzchnie grilla

Grill ceramiczny sam się oczyszcza. Wystarczy rozgrzać go do odpowiednio wysokiej temperatury. W ten sposób wypalane są nadmiar tłuszczu, marynaty i resztki jedzenia, które przywarły do powierzchni wewnętrznych i deflektora.

**i** Nie czyścić wewnętrznych elementów grilla wodą lub środkami do czyszczenia. Porowata ceramika może wchłonąć płyn, co może później doprowadzić do pęknięcia grilla.

## Usuwanie popiołu

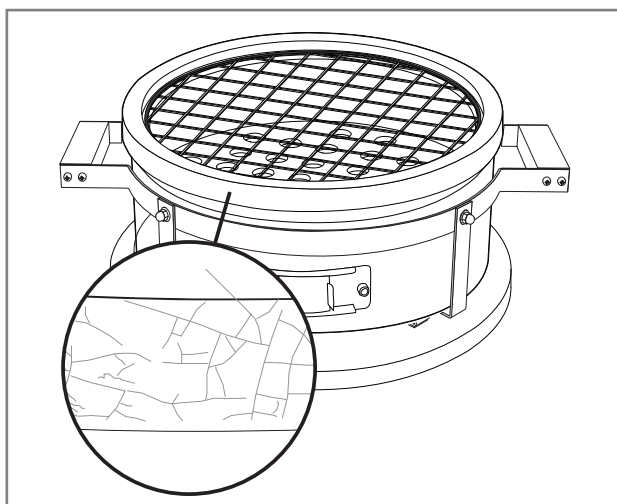
Gdy żar zostanie bezpiecznie ugaszony, a grill ostygnie, należy najpierw wyjąć ruszt na węgiel drzewny, a następnie wysypać z niego popiół.



## Zewnętrzne powierzchnie grilla

Zewnętrzne powierzchnie grilla czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki i łagodnego detergentu. Grill musi być wystudzony.

Rozszerzanie się materiału pod wpływem ciepła może powodować powstawanie pęknięć włosowatych na powierzchniach zewnętrznych. Pęknięcia te nie wpływają na jakość ani działanie grilla i nie są uznawane za wady wykonawcze lub materiałowe.



## Części stalowe grilla

Stalowe części grilla również wymagają regularnego czyszczenia. W przypadku tych części można stosować następujące ogólne wytyczne:

1. Do czyszczenia stalowych części grilla używać płynu do czyszczenia grilli Mustang lub łagodnego płynu do mycia naczyń i ściereczki.
2. Dokładnie osuszyć umyte części.
3. Nie czyścić powierzchni, na których znajdują się etykiety, przy użyciu detergentów, ponieważ mogą one zmyć tekst lub nawet usunąć całą etykietę.
4. Zewnętrzne powierzchnie grilla czyścić co najmniej trzy razy w roku, aby nie pozostały na nich plamy.
5. Zawsze przetestować działanie detergentu w mało widocznym miejscu.

**i** Chlor i sól mogą powodować rdzewienie grilla. Jeśli grill jest używany w bezpośrednim sąsiedztwie basenu lub zbiornika ze słoną wodą, należy go czyścić raz w tygodniu.

## Konserwacja

Zaleca się smarowanie części stalowych olejem do stali 2–3 razy w roku. Olej ten można nabyć w sklepach. Zapobiegnie to powstawaniu plam i rdzewieniu stalowych powierzchni.

Przed użyciem oleju sprawdzić, czy jest on odpowiedni: nałożyć niewielką ilość oleju w mało widocznym miejscu.

Należy regularnie sprawdzać napięcie śrub. Wysokie wahania temperatury w grillu mogą spowodować poluzowanie śrub.

**i** Nie dokręcać śrub za pomocą wkrętarki elektrycznej, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia śrub i innych stalowych części. Uszkodzenia spowodowane nadmiernym dokręceniem śrub nie są objęte gwarancją.

## Przechowywanie

Zalecamy przechowywanie grilla w zamkniętym pomieszczeniu, takim jak garaż lub inne osłonięte miejsce.

Podczas przechowywania grilla na zewnątrz należy pamiętać o przykryciu grilla pokrywą ochronną (opcjonalnie). Nie pozostawiaj grilla na deszczu.

Upewnij się, że grill całkowicie ostygł, a żar został ugaszony przed przykryciem go pokrywą lub przechowywaniem.

W przypadku dłuższego przechowywania w okresie zimowym zalecamy przechowywanie grilla w garażu lub pod zadaszeniem.

Zawsze czyść grill zgodnie z instrukcjami po dłuższym przechowywaniu przed użyciem.

**i** Nie przechowywać grilla w miejscu, w którym może zostać przysypany śniegiem spadającym z dachu. Uszkodzenia spowodowane śniegiem i lodem nie są objęte gwarancją.

# Rozwiązywanie problemów

Może się zdarzyć, iż grill nie będzie działał prawidłowo. Nieprawidłowości można jednak łatwo usunąć. Jeśli rozwiązania danego problemu nie ma w poniższej tabeli, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

| Problem   | Prawdopodobna przyczyna                                | Rozwiązanie  |
|---|--|--|
| Przepustnice powietrza nie działają prawidłowo. | Przepustnice zostały zablokowane przez brud i tłuszcz. | Poluzować śruby przepustnic i wyczyścić przepustnice.  |
| Grill nie rozpala się.                          | Przepustnice powietrza są zamknięte.                   | Otworzyć przepustnice powietrza.   |
|   | Otwory dolnego zaworu są zablokowane.                  | Usuń nadmiar popiołu z dna grilla.   |
| Grill nie rozgrzewa się wystarczająco           | Do paleniska nie dopływa odpowiednia ilość tlenu.      | Całkowicie otworzyć dolne przepustnice powietrza.  |
|   | Ilość węgla jest niewystarczająca.                     | Dodać węgla i otworzyć dolne przepustnice powietrza.   |
| Grill przegrzewa się.                           | Do paleniska dopływa zbyt duża ilość tlenu.            | Zamknąć przepustnice powietrza i poczekać na przygaszenie się żaru. Kiedy temperatura obniży się, nieznacznie otworzyć przepustnice powietrza. W razie potrzeby ponownie rozpalić grill. |

## Gwarancja

Ten grill Mustang jest objęty 10-letnią gwarancją produkcyjną i materiałową. Aktualne warunki gwarancji można znaleźć na stronie

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

Wszelkie roszczenia gwarancyjne są rozpatrywane po okazaniu dowodu zakupu z wyszczególnionym miejscem i datą zakupu.



# MUSTANG

EN

## The most extensive barbecue product selection

Grills | Pizza | Smoking | Accessories

FI

## Kaikkein laajin grillausvalikoima

Grillaus | Pizza | Savustus | Tarvikkeet

SV

## Det bredaste grillnings Sortimentet

Grillning | Pizza | Rökning | Tillbehör

NO

## Et svært eksklusivt utvalg av grillprodukter

Griller | Pizza | Røyking | Tilbehør

DA

## Det største udvalg af grillprodukter

Grill | Pizza | Rygning | Tilbehør

ET

## Kõige laiem grillimistoodete valik

Grillimine | Pitsa küpsetamine | Suitsutamine | Tarvikud

LV

## Plašākā grilu izvēle

Grilēšana | Pica | Kūpināšana | Piederumi

LT

## Visapusiškas kepsninių asortimentas

Kepsninės | Pica | Rūkymas | Priedai

DE

## Ein äußerst umfangreiches Sortiment an Barbecue-Produkten

Grillen | Pizza | Rauchen | Zubehör

PO

## Największy wybór produktów do grillowania

Grillowanie | Pizza | Wędzenie | Akcesoria





  
**MUSTANG**

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