



MUSTANG

Alabama 2



Asennus- ja käyttöohje


FI

Monterings- och bruksanvisning

SV

Paigaldus- ja kasutusjuhend

ET

Tekniset tiedot Teknisk information Tehniline teave	
Laitteen koodi Produktkod Seadme kood	MKG02 (647497)
	 2531-24 PIN: 2531DP-0184
Kokonaislämpöteho (kaikki kaasuluokat) Total effekt (alla gaskategorier) Summaarne küttevõimsus (kõik gaasiklassid)	5,2 kW (378 g/h)
Kaasuluokka Gaskategori Gaasi klass	I3B/P(30)
Kaasulajit Typer av gas Gaasi tüübid	Nestekaasuseokset Gasolblandningar Vedelgaasi segud
Kaasunpaine Gastryck Gaasi rõhk	30 mbar
Suuttimen koko, pääpolttimet Injektorstorlek, huvudbrännare Düüsi läbimõõt, grillipõletil	0,79 mm
Käyttömaa Användningsland Kasutusriik	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU
Info Tootja	Tammer Brands Oy Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland mustang-grill.com



MUSTANG

Alabama 2

FI **Kokoamisohjeet**

SV **Monteringsanvisningarna**

ET **Koostejuhised**

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 8. 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.

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 8. Om några delar fattas eller delarna är skadade, kontakta försäljarbutiken.

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.

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.

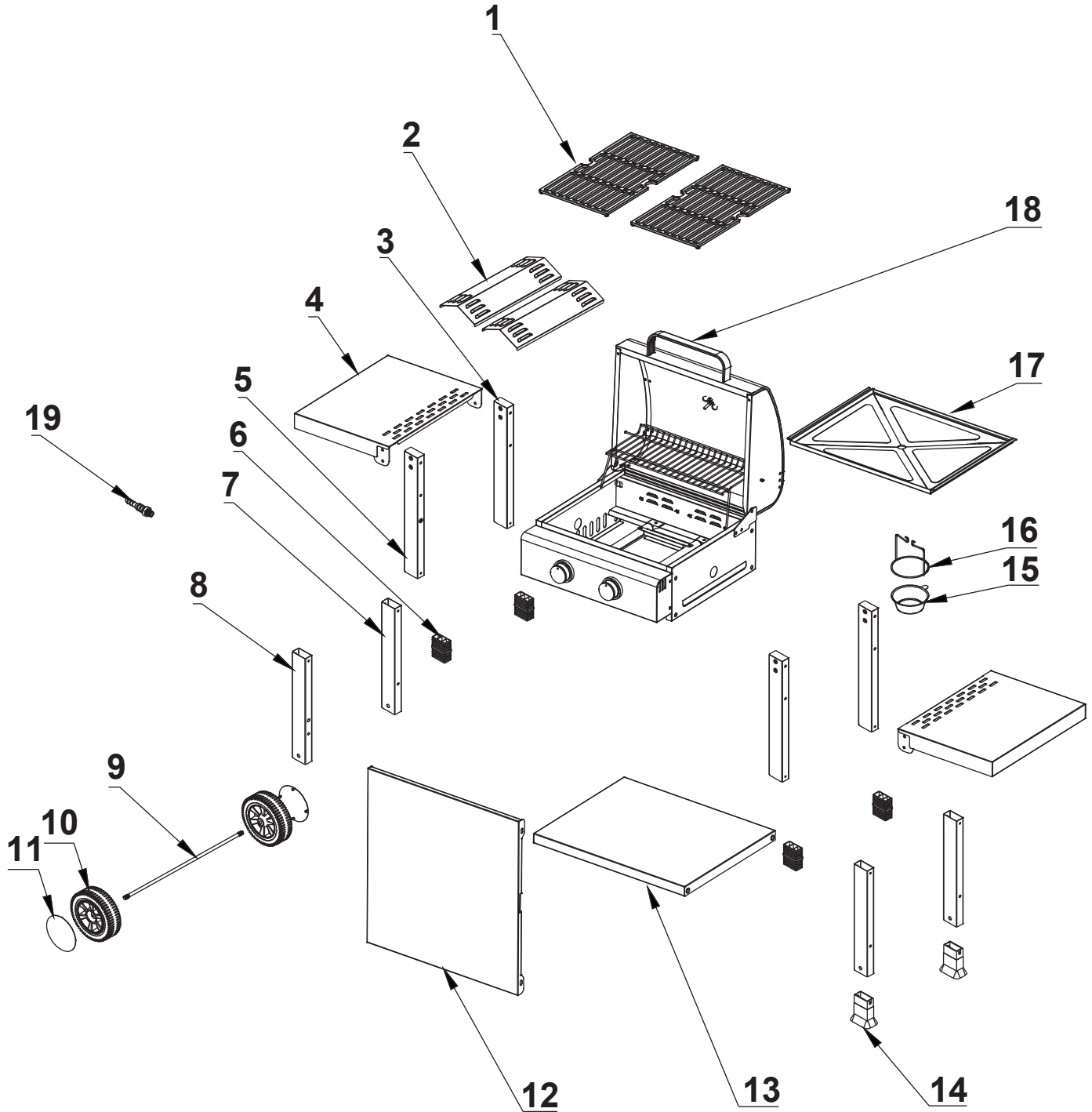
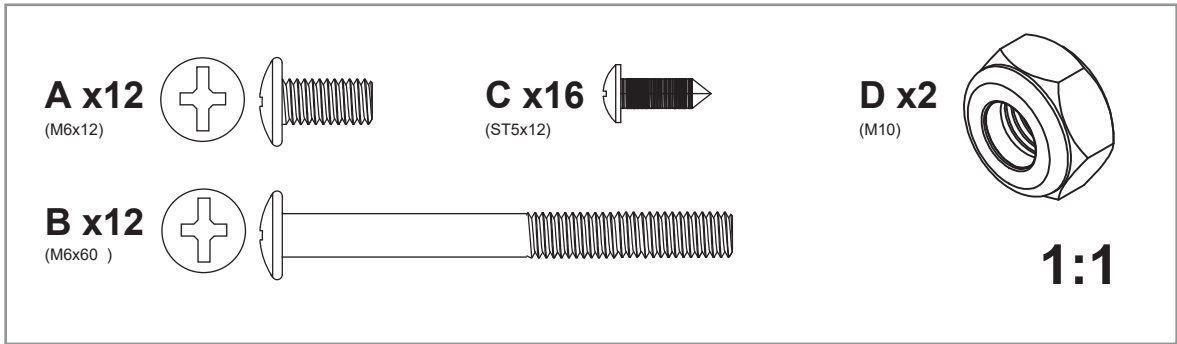
Veenduge, et kõik kokkupanekuks vajalikud osad on olemas ja korras. Kasutage lk 8 osade loendi abi. Kui midagi on puudu või kahjustatud, pöörduge edasimüüja poole.

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

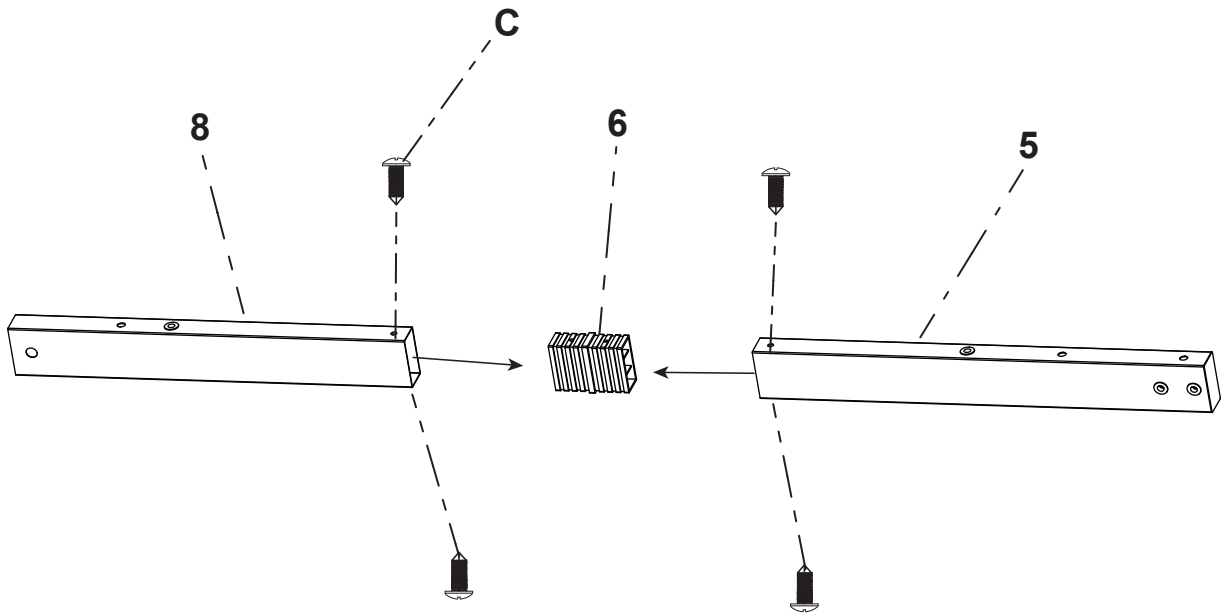
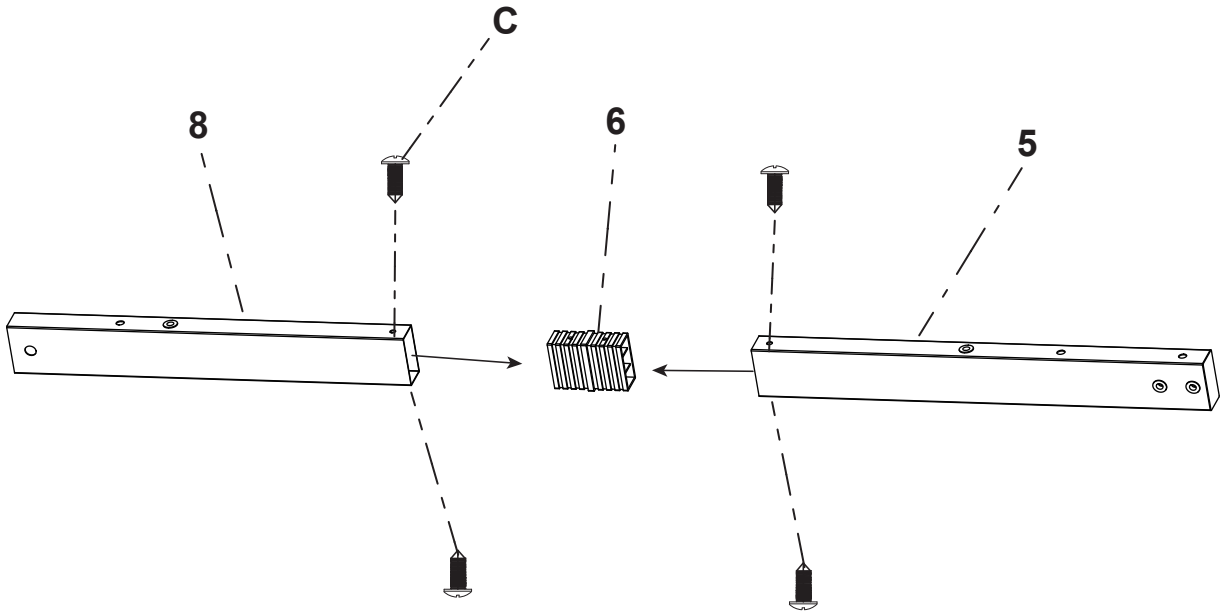
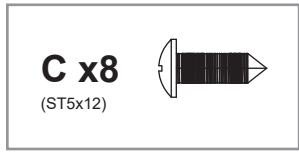
Osa plekk-/terasosi võivad olla teravad, nii et kandke grilli kokkupanekul töökindaid.



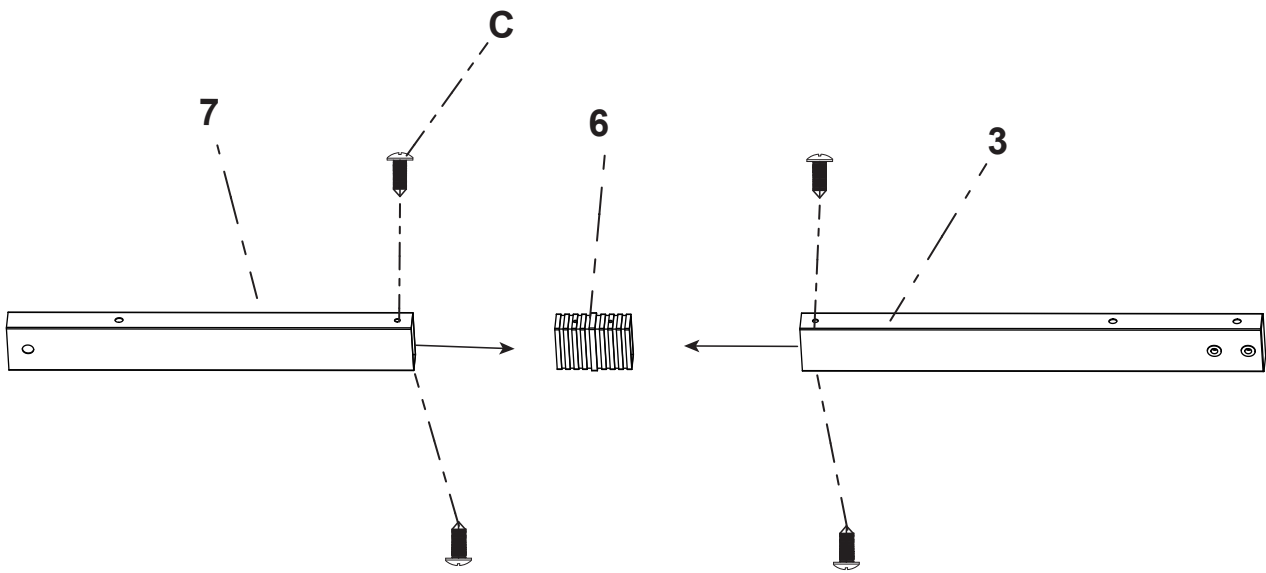
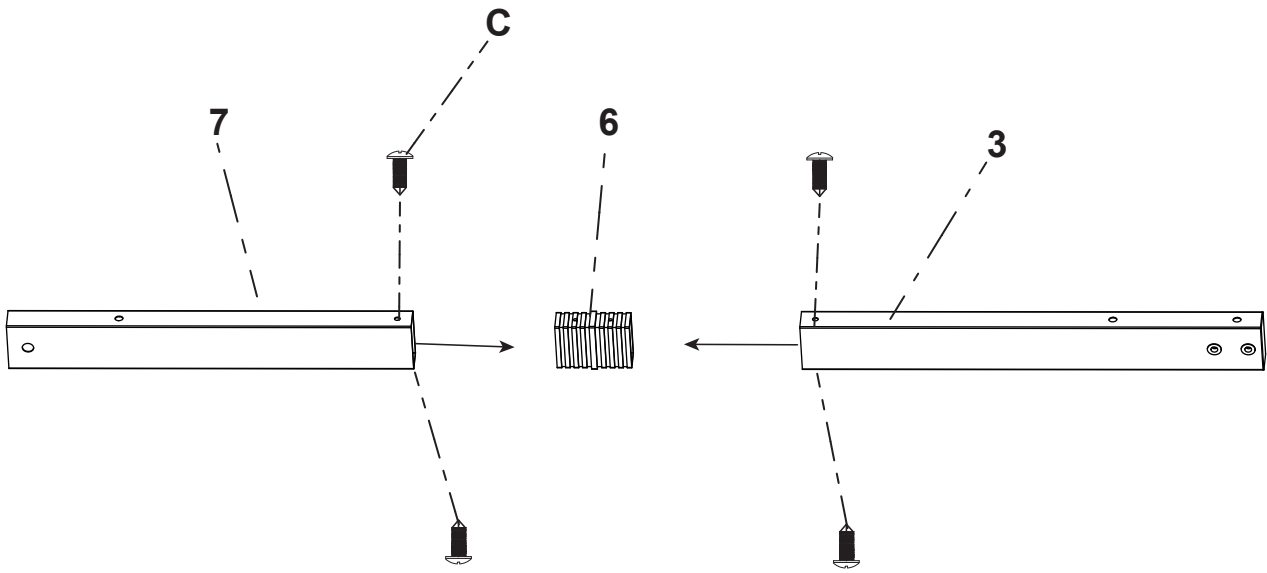
Ärge kasutage kokkupanekul elektri- või akutrelli. See võib rikkuda kruvid või detailide pinnad. Pinguldage kõik kruvid käsitsi.



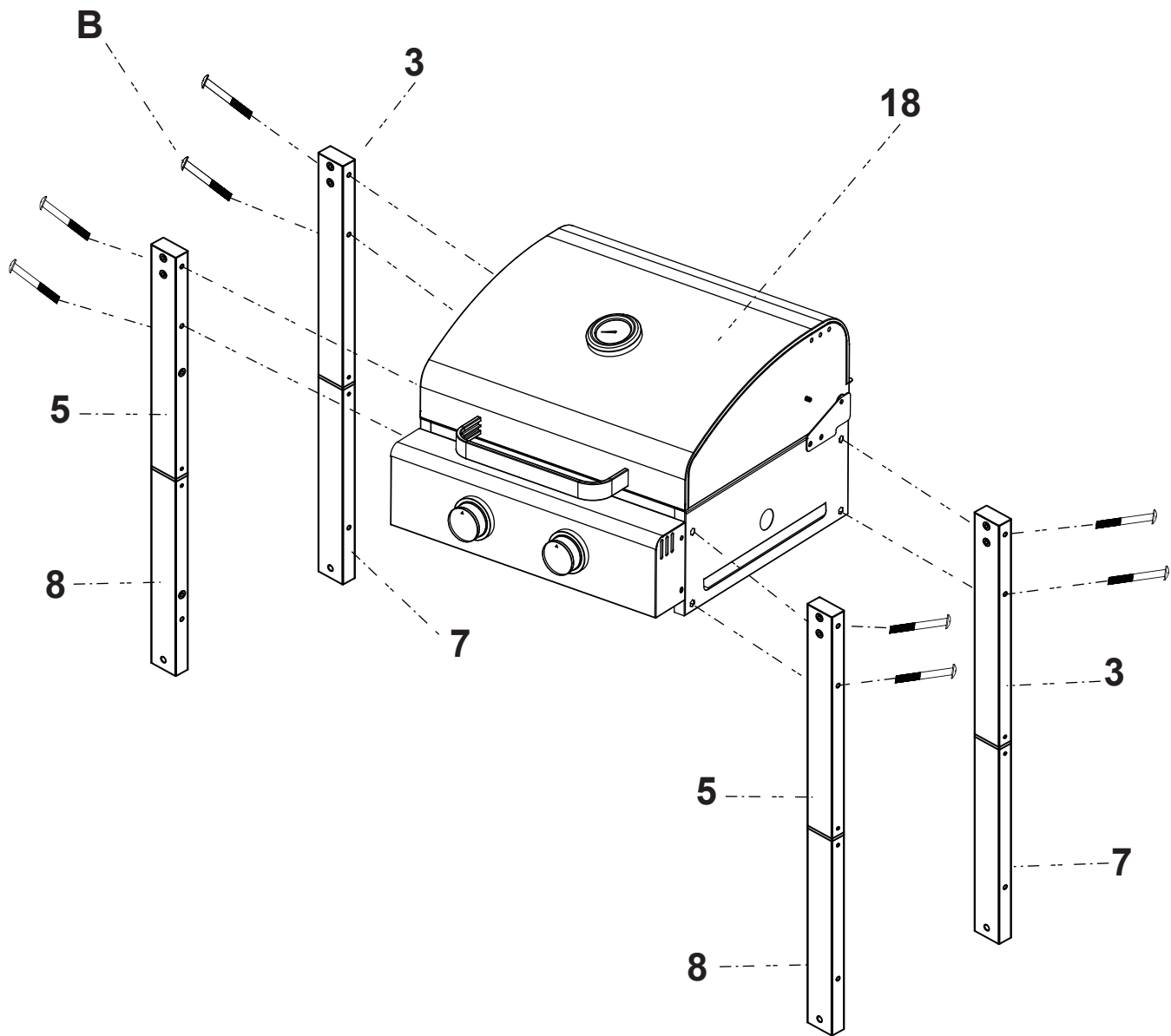
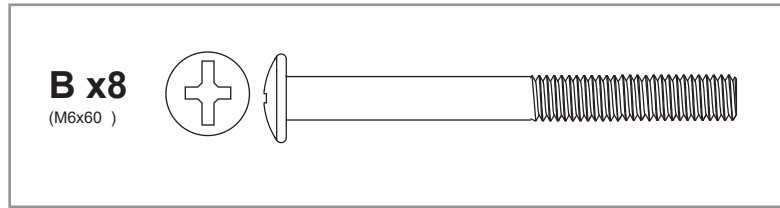
1



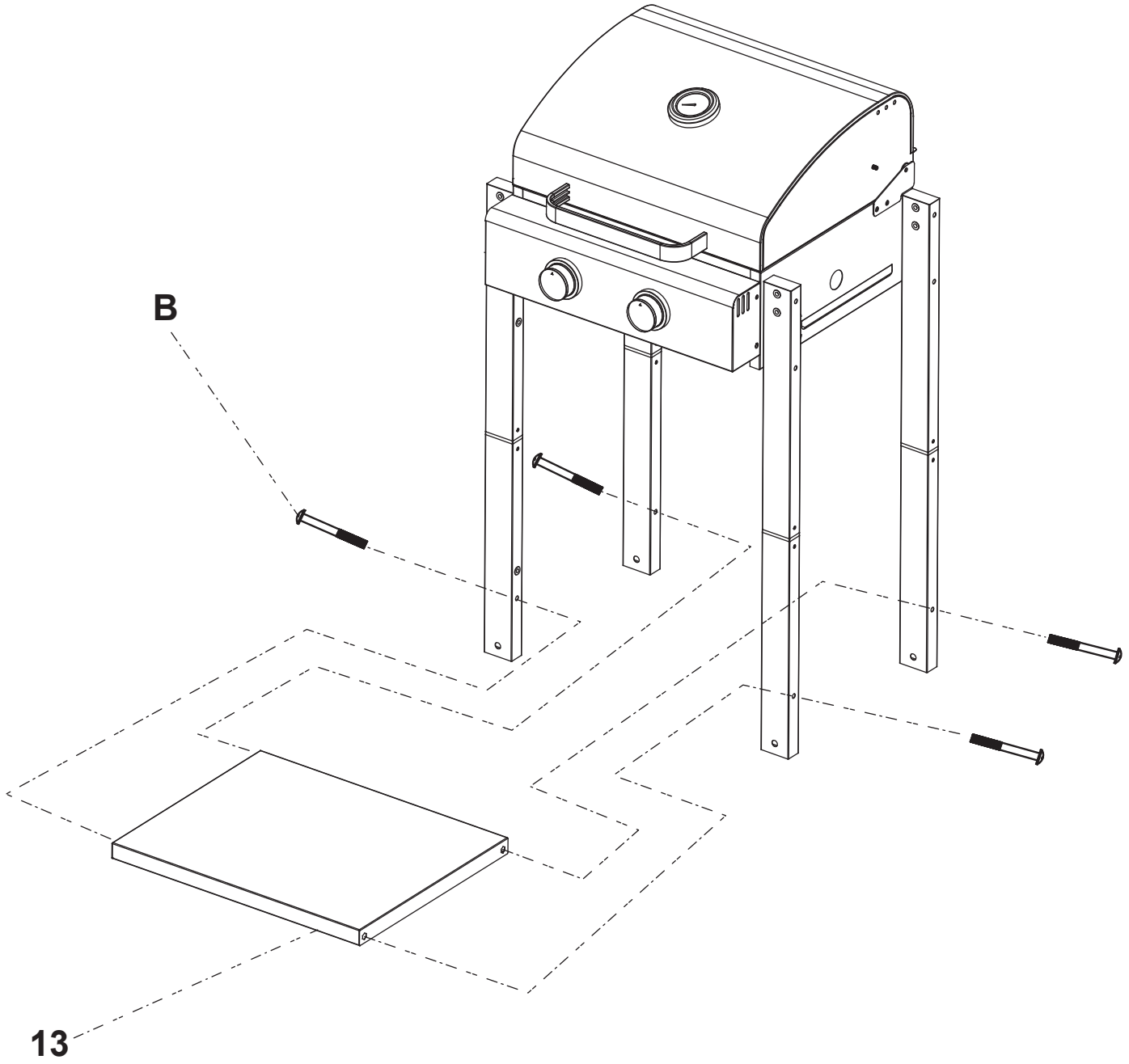
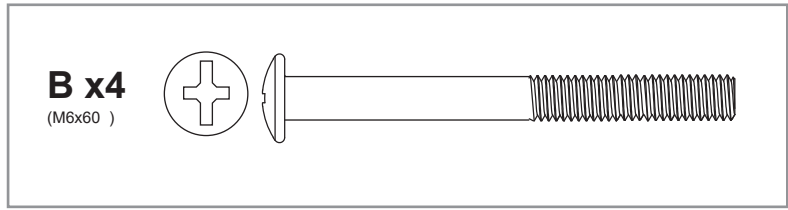
2



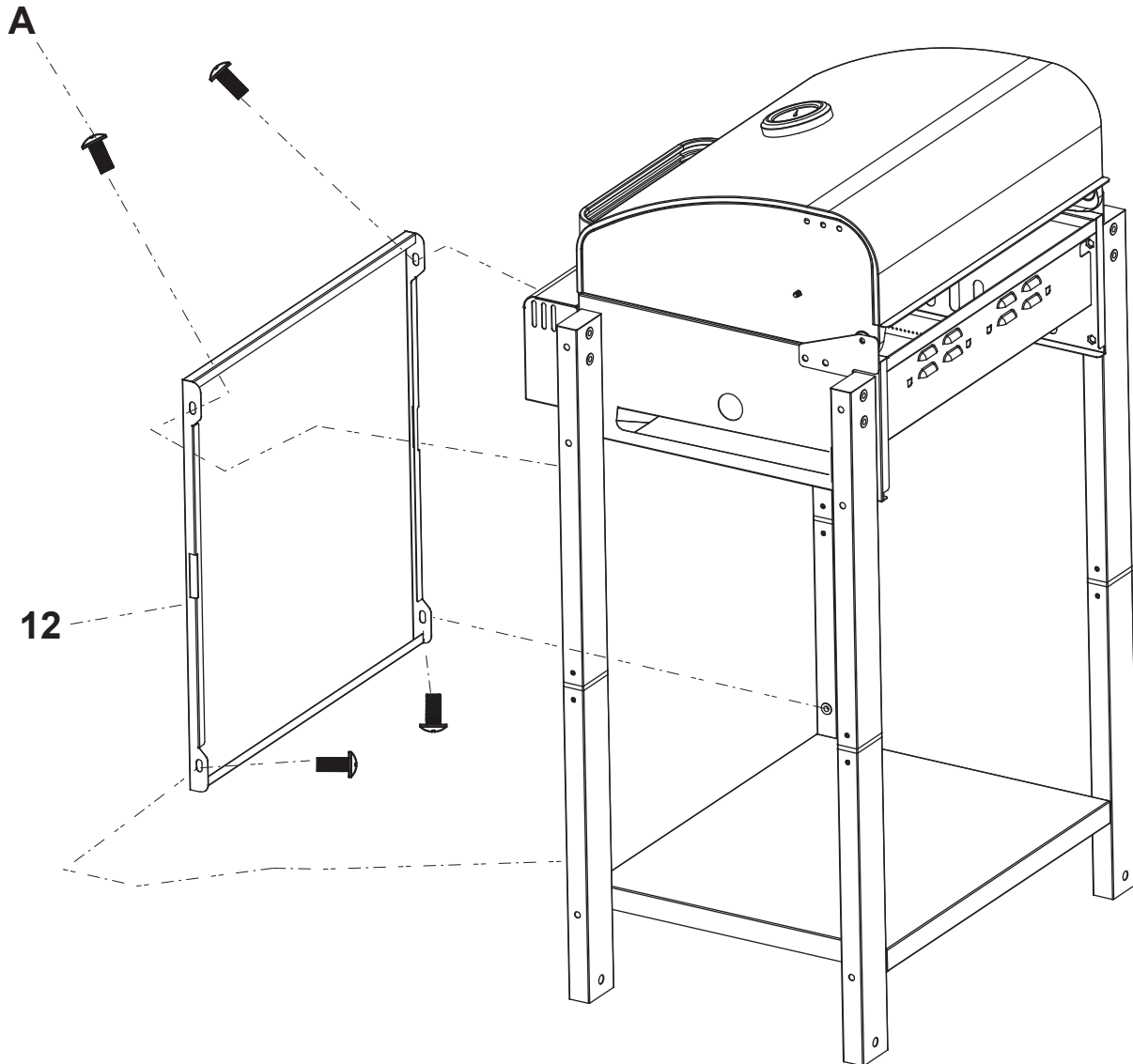
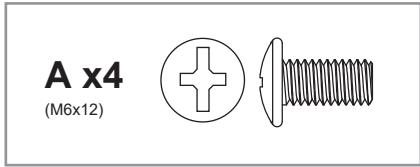
3



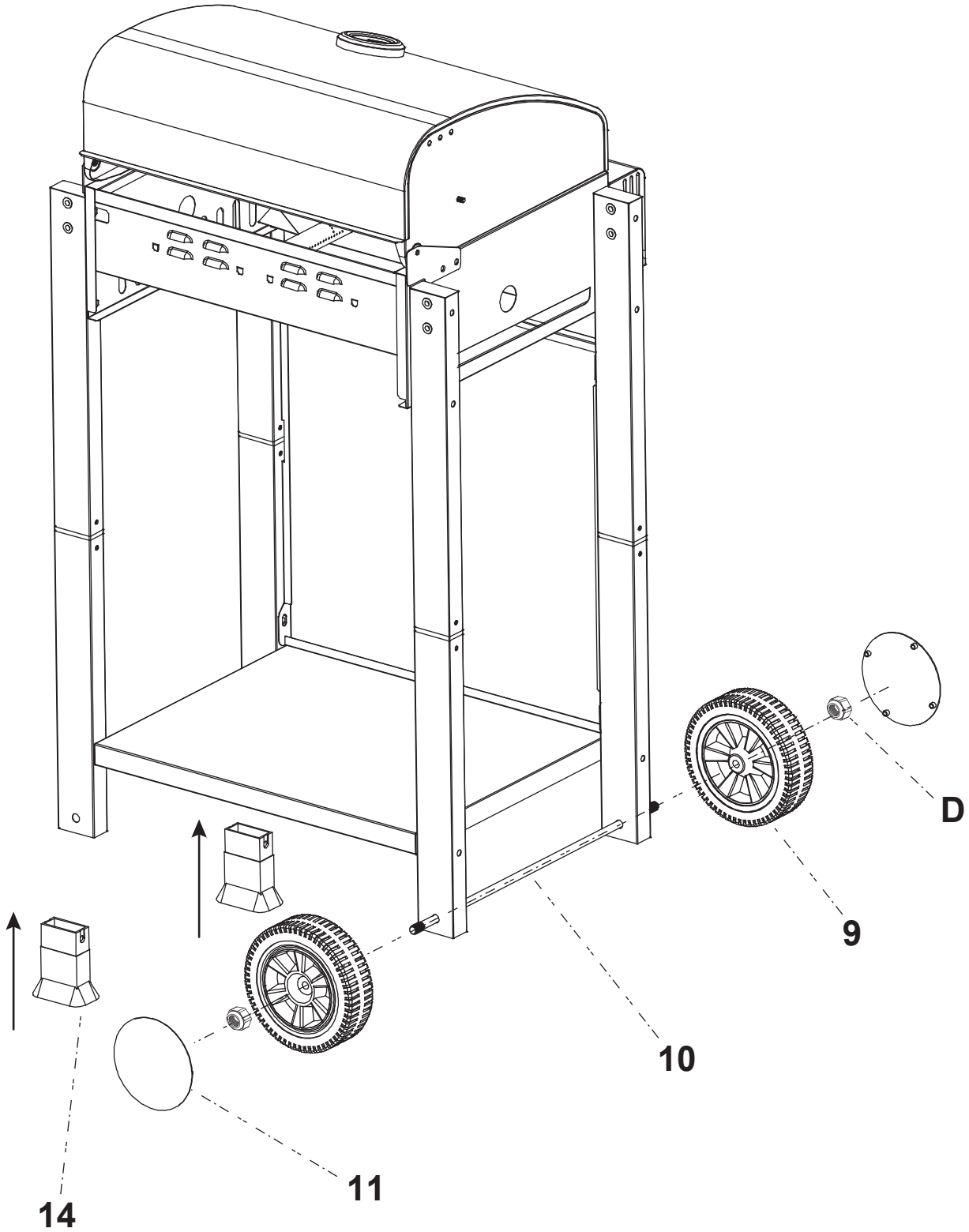
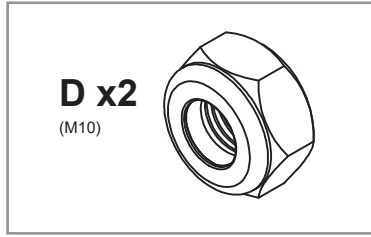
4



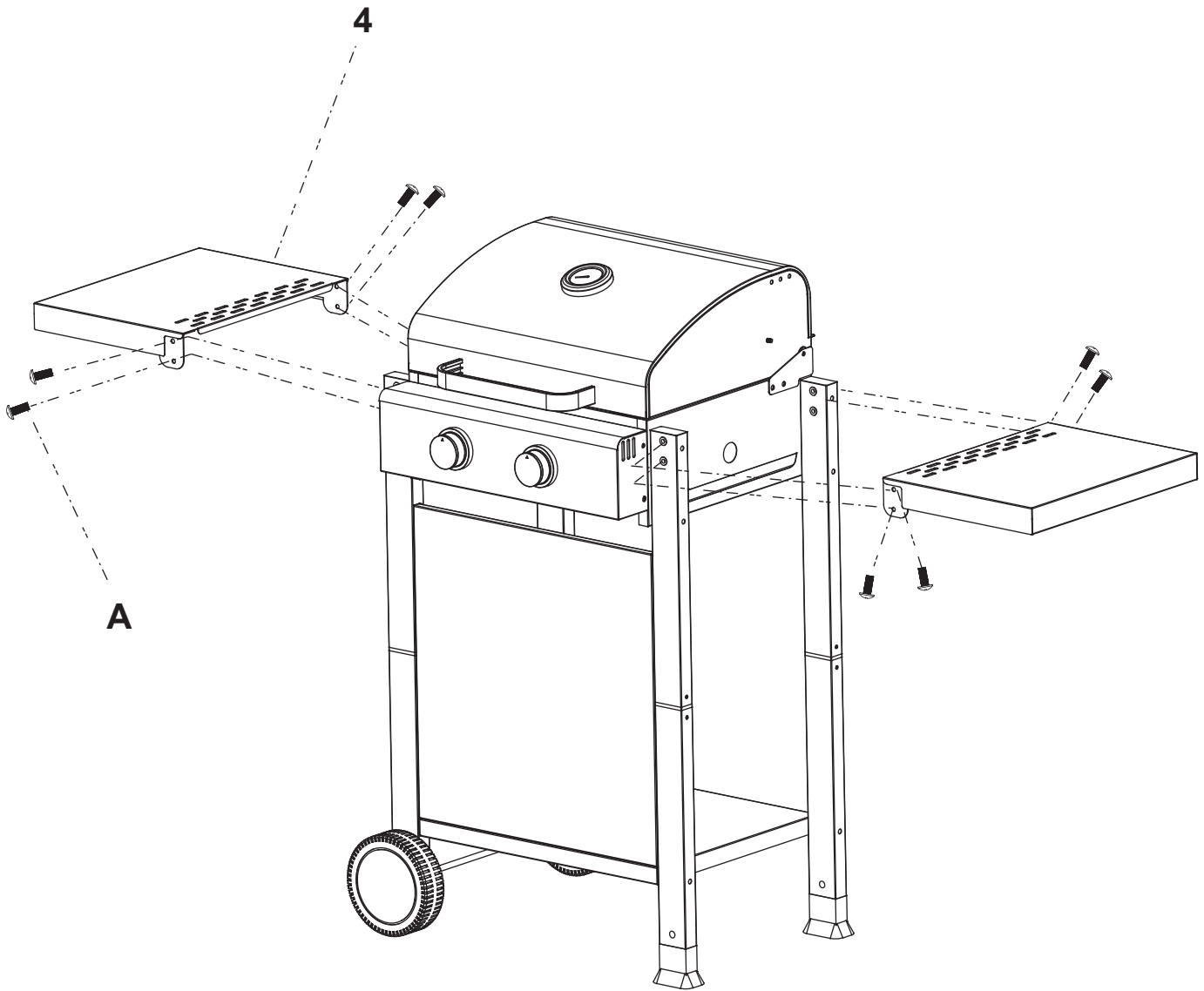
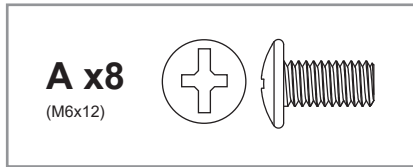
5



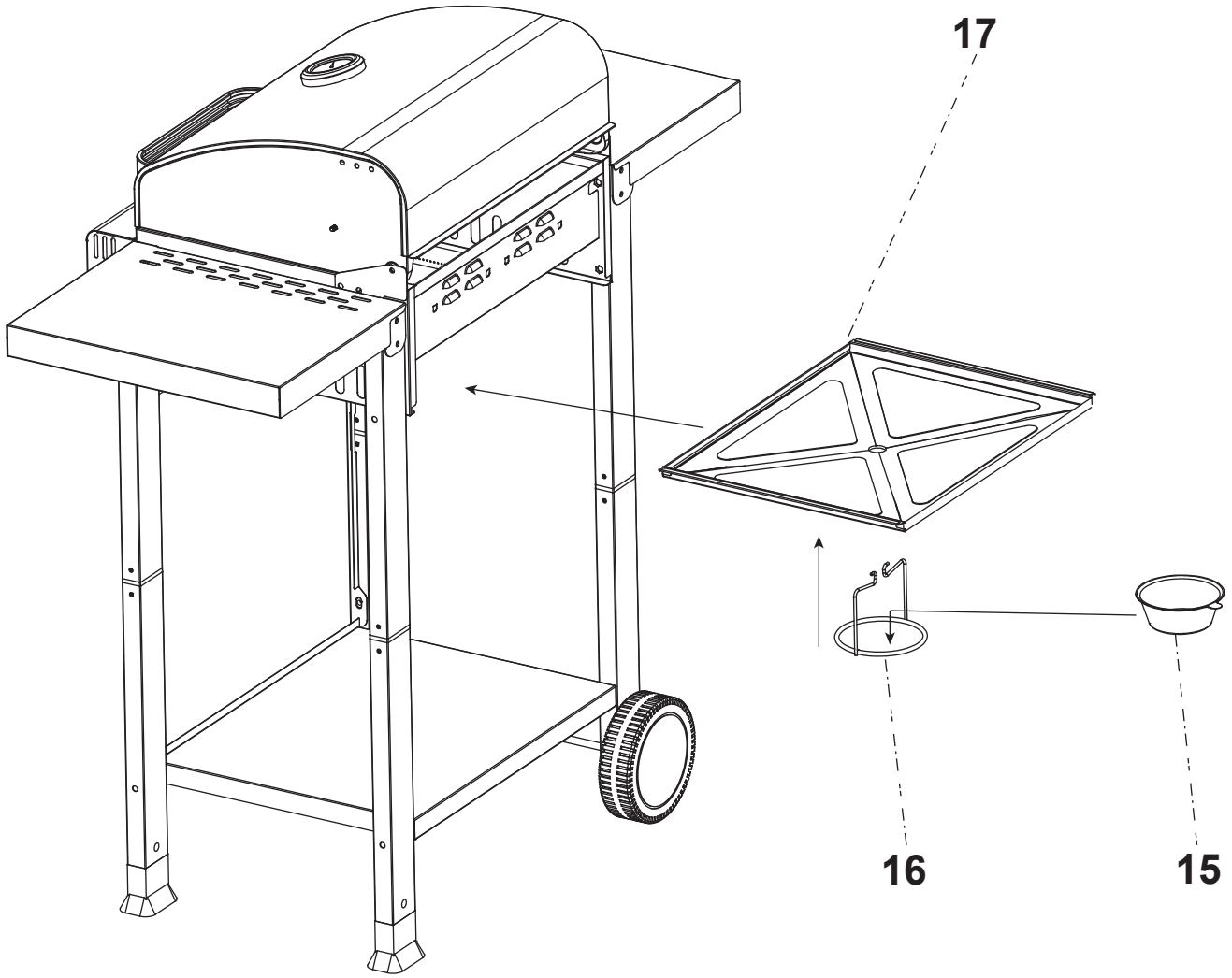
6



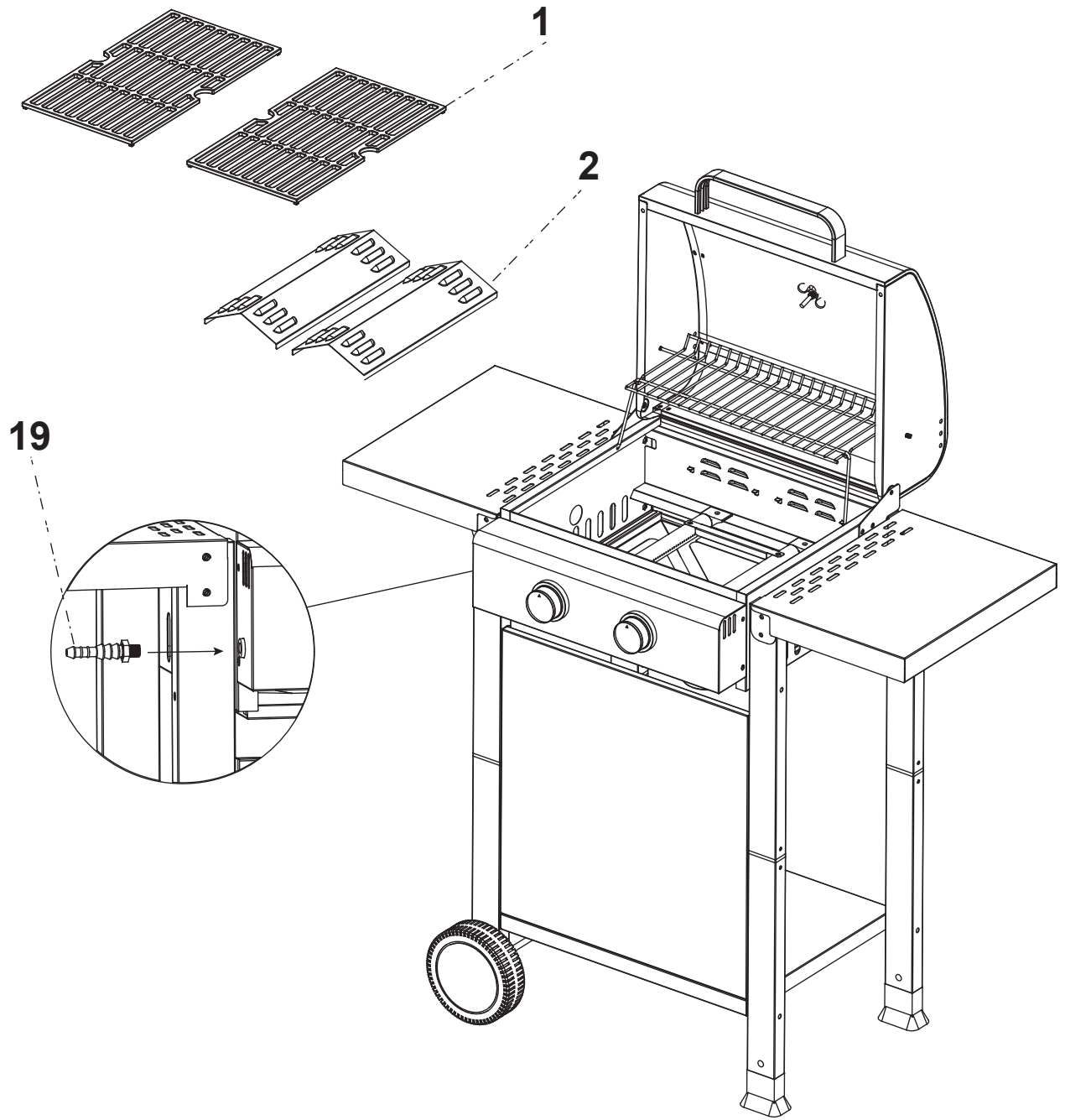
7



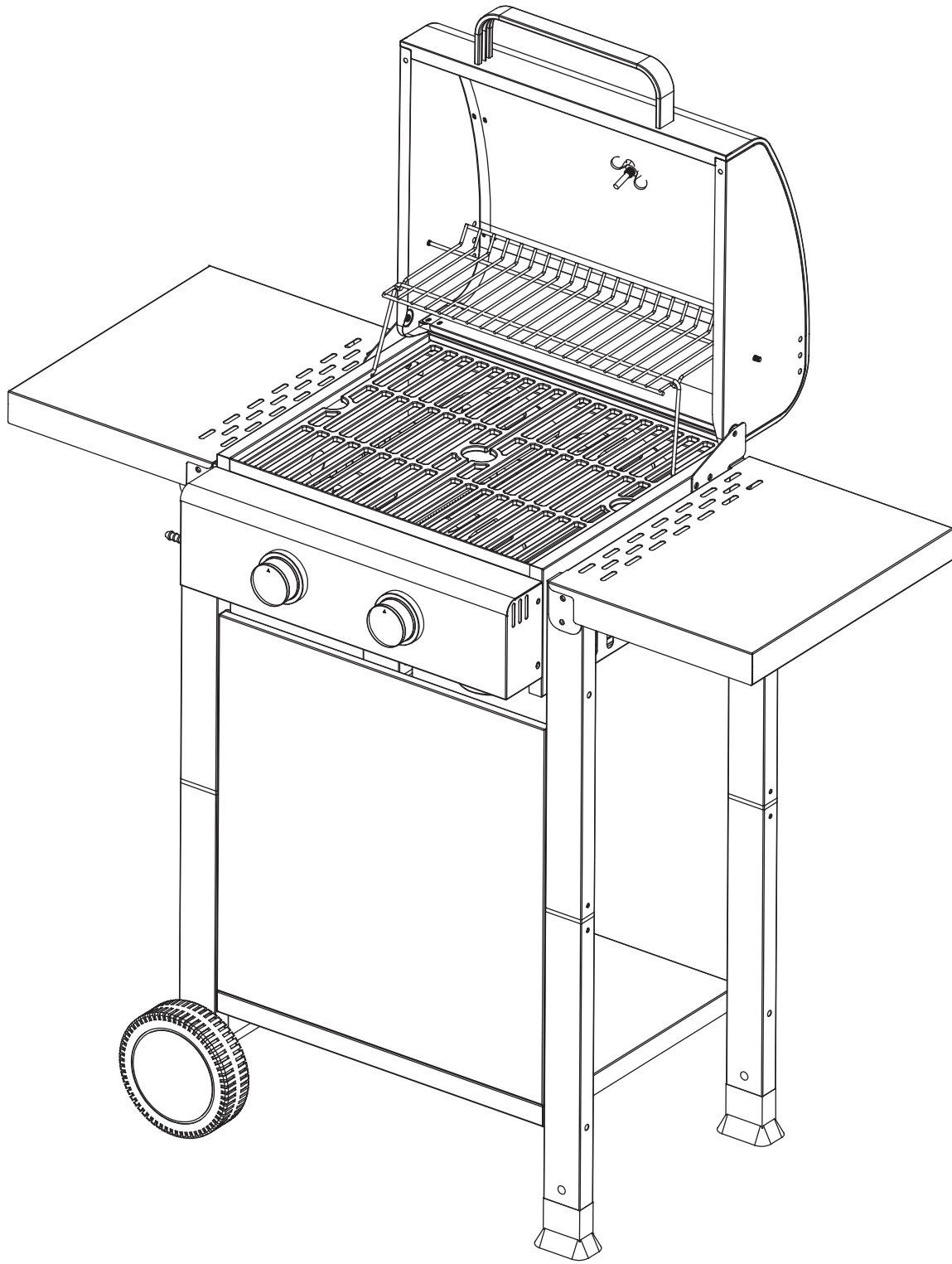
8



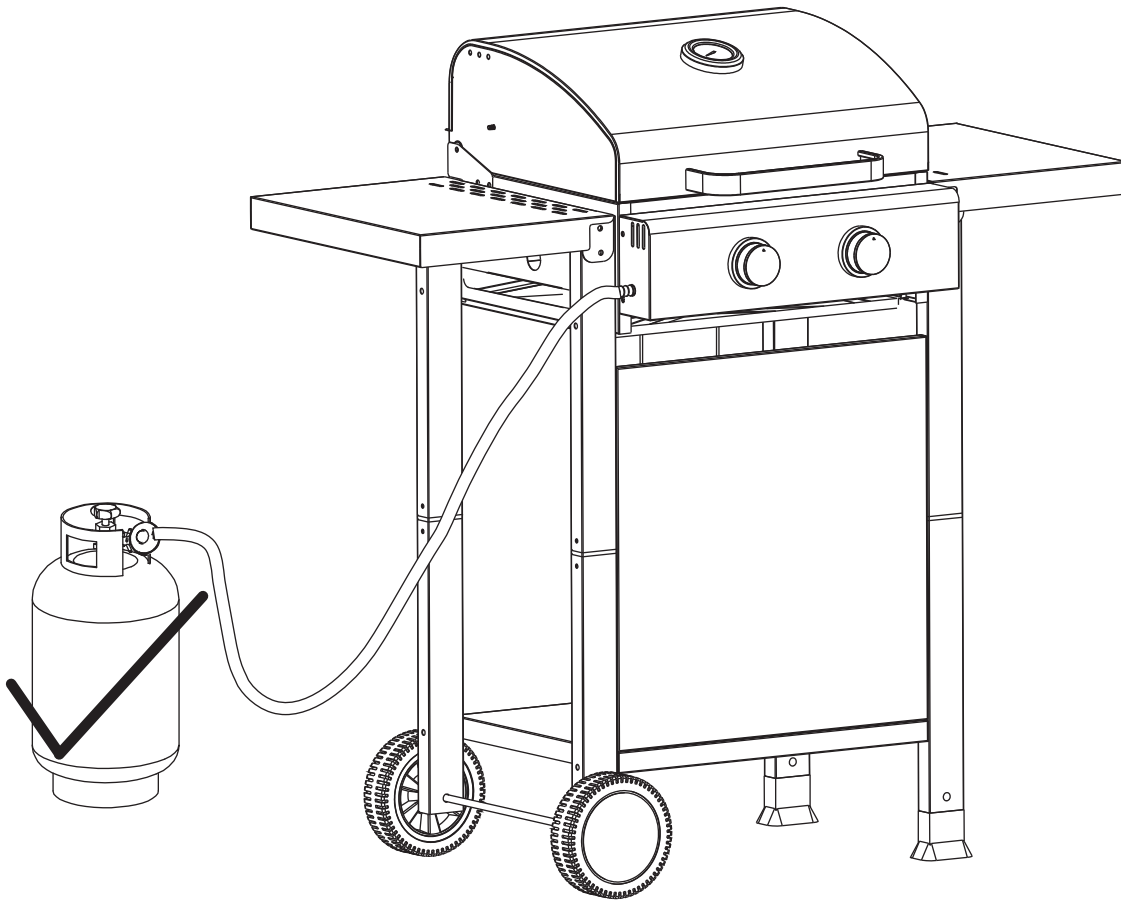
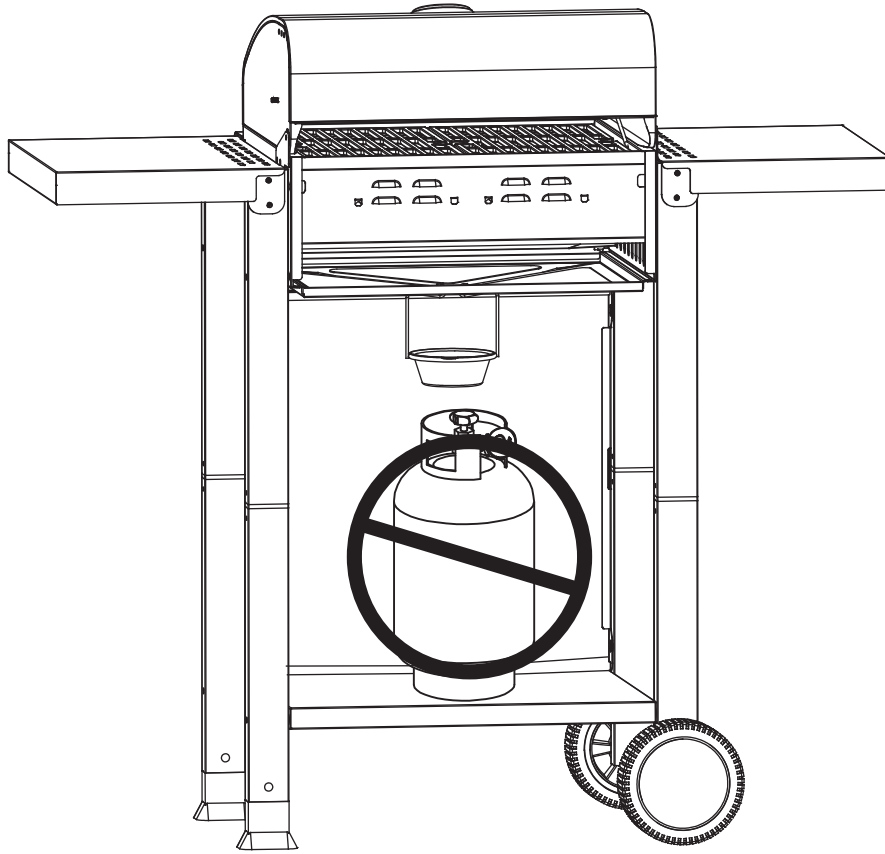
9



10



11





MUSTANG

FI

Asennus- ja käyttöohje

Tervetuloa mukaan Mustangin grillausmaailmaan

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

Mustang-grillit ja tarvikkeet on huolellisesti suunniteltu ja viimeistely, 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. 03 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Finland

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com

FI



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

Seuraa meitä somessa



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla


MUSTANG

Sisällysluettelo

Kokoamisohjeet	3
Ennen asentamista	4
Turvallisuusohjeet ja varoitukset	22
Grillin sijoittaminen	22
Kaasuun liittyvät turvallisuusohjeet	22
Yleiset turvallisuusohjeet	23
Kaasun liittäminen grilliin	24
Tietoa nestekaasusta	24
Kaasuletkun asentaminen	24
Matalapainesäätimen asentaminen	25
Nestekaasun vuototarkastus	25
Grillin käyttäminen	26
Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa	26
Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa	26
Polttimien sytyttäminen piezo-sytyttimellä	27
Polttimien sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä	27
Sivukeittimen polttimen sytyttäminen	27
Polttimien sammuttaminen	28
Säätimien asennot	28
Liekkien tarkistaminen	28
Liekin vetäytyminen	28
Liekin leimahtelu	28

FI


Hyödyllisiä ohjeita	29
Yleisiä grillausohjeita	29
Suora ja epäsuora grillaaminen	29
Suoran grillaamisen asetukset	29
Epäsuoran grillaamisen asetukset	29
Paistopinta-alan lämpöalueet	30
Marinadit	30
Ruoan tarttumisen välttäminen	30
Grillausopas lämpötiloihin	31
Grillin puhdistus ja varastointi	33
Grillausritilät ja -parilat	33
Rasvapelti ja -kuppi	33
Polttimet	34
Lämmönjakolevyt	34
Muut grillin osat	35
Varastointi	35
Vianmääritys	36
Takuu	37

Turvallisuusohjeet ja varoitukset

Käyttäessäsi tätä kaasugrilliiä, olet velvoitettu lukemaan huolellisesti ja kiinnittämään huomiota tässä käyttöoppaassa oleviin varoituksiin ja turvallisuusohjeisiin ennen grillin käyttämistä. Tämä grilli on CE-hyväksytty olemassa olevien asetusten 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 grillin ympärillä on vapaata tilaa vähintään metri jokaisella sivulla sekä grillin päällä.
- Varmista, että grillin läheisyydestä löytyy sammutinpeite / käsisammutin sekä ensiapupakkaus.
- Grilliä ei saa sijoittaa arkojen pintojen päälle tai läheisyyteen, koska grillistä voi normaalikäytössä roiskua ja valua rasvaa sekä marinadeja.
- Varmista, että grilli sekä kaasupullo on sijoitettu vaakasuoralle alustalle.

Kaasuun liittyvät turvallisuusohjeet

 Vain kaasuasennusoikeudet omaava huolto- liike voi huoltaa ja säätää grillin pääventtiileitä, suuttimia sekä kaasuhanoja. Katso alta huomioitavat kohdat.

- Sulje kaasuntulo kaasupullolta aina käytön jälkeen, sekä irrota matalapainesäädin pullostasta.
- Käsittele nestekaasusäiliötä varovasti, älä pudota tai kolauttele sitä. Älä varastoi nestekaasusäiliötä paikkaan, jossa lämpötila voi ylittää +50 °C.
- Tarkista kaasuletkun kunto aina ennen käyttöä.
- Tee vuototesti säännöllisesti ohjeiden mukaan. Vuototesti on tehtävä varsinkin silloin, kun grilli on pitkään käyttämättä tai kun olet vaihtanut kaasupullon, paineensäätimen tai letkun.
- Jos tunnet voimakasta kaasun hajua, sulje kaasuntulo välittömästi sekä laita kaikki säätimet OFF asentoon. Tämän jälkeen avaa grillin kansi ja tee vuototesti ja korjaa liitokset. Jos et löydä viikaa, ole yhteydessä huolto- tai myyjäliikkeeseen.
- Älä koskaan tarkista kaasuvuotoa avotulella.
- Älä irrota kaasuletkua tai matalapainesäädintä, kun grilli on käytössä.

Yleiset turvallisuusohjeet



Grillin 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 huomio että kasaamisessa ei saa jättää osia kiinnittämättä. Jos ohjeita ei noudata tai osia on jäänyt kiinnittämättä, voi ilmetä ongelmia käytössä. Grillin asianmukainen kokoaminen on käyttäjän vastuulla.
- Lue käyttöohjeet ennen grillin käyttöä, ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Grilli kuumenee käytön aikana, joten ole erityisen tarkkaavainen, jos ympärillä on lapsia, vanhuksia tai lemmikkejä.
- Grillin välittömässä läheisyydessä ei saa olla helposti syttyvää materiaalia, nesteitä tai grilliin kytkemättömiä kaasupulloja.
- Älä kumarru grillin päälle sytyttäessäsi sitä.
- Grilliä ei saa jättää vartioimatta käytön aikana.
- Älä siirrä grilliä sen ollessa käytössä.
- Muista käyttää kuumuutta kestäviä grillihanskoja käyttäessäsi grilliä.
- Huolehdi, että grillin pohja, rasvapelti, lämmönjakolevyt ja polttimet ovat puhtaita rasvasta ja marinadeista.
- 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.

Kaasun liittäminen grilliin

Tietoa nestekaasusta

Ennen kuin voit ottaa grillin käyttöösi, sinun on hankittava nestekaasupullo, matalapainesäädin sekä kaasuletku. **Nämä eivät kuulu grillin toimitukseen.**

Nestekaasu on erittäin helposti syttyvä petrolipohjainen aine, jota säilytetään paineistetuissa nestekaasupulloissa. Nestekaasupulloja löytyy 5 kg - 11 kg pulloina. Varmista että ostamasi pullo ei ole kolhiintunut tai ruosteessa eikä pullon venttiili ole vahingoittunut. Kuljeta aina nestekaasupulloa pystyasennossa hyvin kiinnitettynä. Kotitalouskäytössä kaasupullon koko saa olla maksimissaan 615 mm korkea ja halkaisijaltaan 310 mm.

Kaasu ohjataan pullolta grilliin matalapainesäätimen ja letkun avulla. Matalapainesäätimen ansiosta kaasu virtaa grillille tasaisesti.

! Pulloon liitettävä paineensäädin ei saa olla säädettävä ja säätimen käyttöpaineen tulee olla 30 mbar.

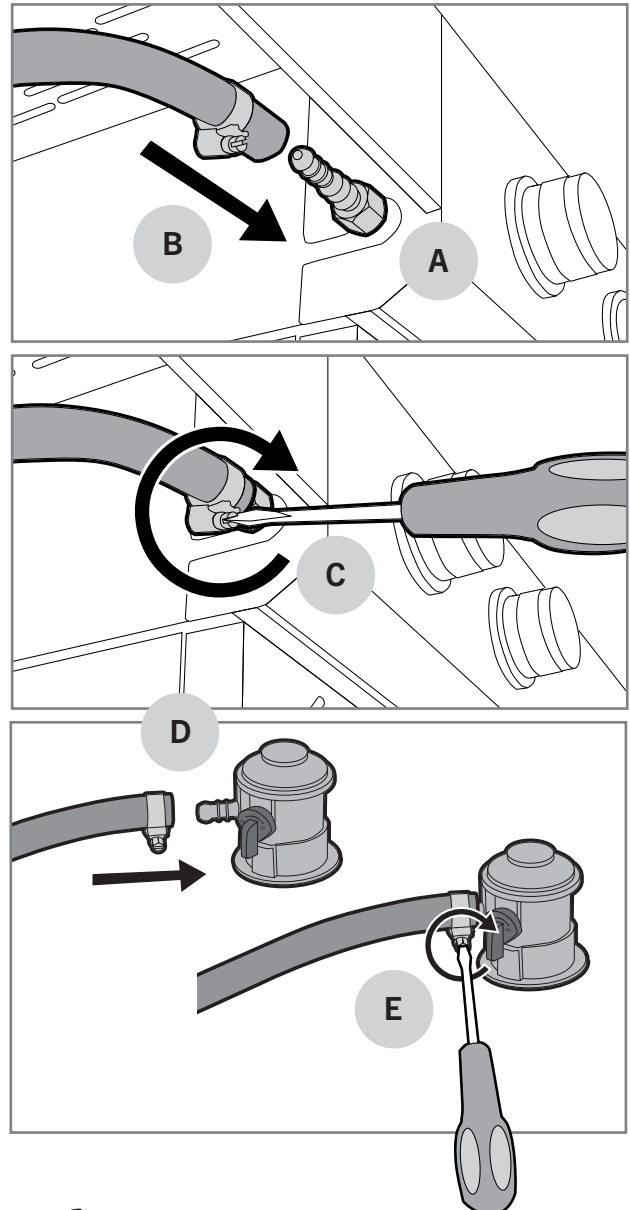
! Kaasuletkun pituus saa olla maksimissaan 1,2 m ja halkaisija maksimissaan 10 mm (Huom. Ruotsissa max 8 mm).

i Paineensäädin tulee olla valmistettu standardin EN16129 mukaisesti. Paineensäätimessä käyttöpaine on merkitty nominaalipaineen mukaisesti 29 mbar.

i Kaasuletku tulee olla valmistettu standardin EN16436 mukaisesti.

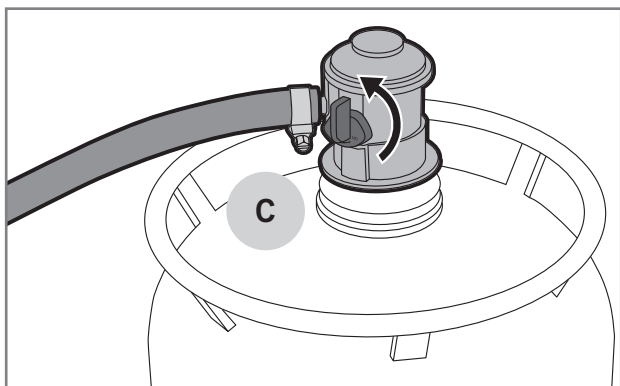
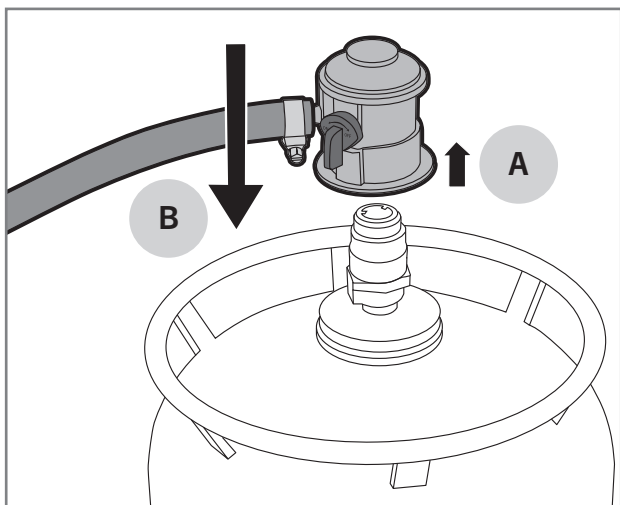
Kaasuletkun asentaminen

1. Tarkista kaasuletkun kunto.
2. Varmista, että kaikki grillin säätönupit ovat OFF asennossa.
3. Varmista, että grillin letkuistukka on kunnolla kiinni (A).
4. Työnnä kaasuletku letkuistukkaan mahdollisimman pitkälle ja tiiviisti (B).
5. Kiristä letku kiinni grillin letkuistukkaan letkuklemmarilla (C).
6. Työnnä kaasuletkun toinen pää matalapainesäätimen letkuistukkaan (D).
7. Kiristä letku kiinni painesäätimen istukkaan letkuklemmarilla (E).



Matalapainesäätimen asentaminen

1. Tarkista matalapainesäätimen kunto.
2. Kiinnitä matalapainesäädin kiinni pulloon vetämällä lukitusrengasta ylöspäin (A) ja samalla painamalla säädin kaasupulloon (B).
3. Varmista kiinnitys vetämällä säätimestä voimakkaasti ylöspäin.
4. Avaa kaasuntulo säätimestä hitaasti, jotta paine tasaantuu (C).

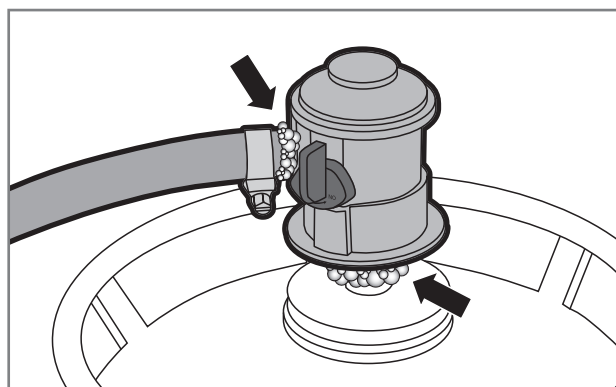
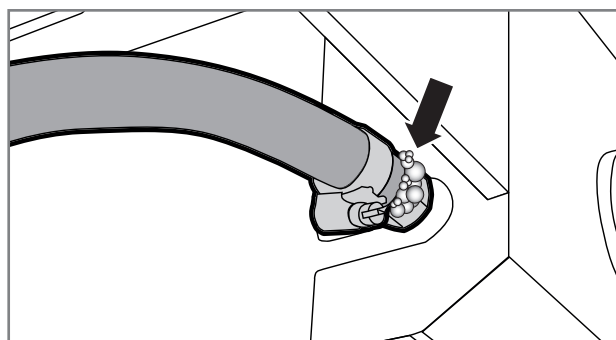


Nestekaasun vuototarkastus

Vuototarkastus täytyy tehdä aina kun vaihdetaan uusi kaasupullo, paineensäädin tai kaasuletku. Tarkastus pitää tehdä myös säännöllisesti vuosittain ja varsinkin pidempien varastointitaukojen jälkeen. Tee vuototarkastus alla olevan ohjeen mukaan:

1. Avaa grillin kansi ja varmista että kaikkien polttimien säätimet ovat OFF asennossa.
2. Avaa matalapainesäädin.
3. Kastele kaikki venttiilit, letkuliitokset, säätimen kiinnitykset, kaasupullon liitännät ja hitsaussaumamat saippualliuoksella (30 % astianpesuainetta tai nestesaippuaa ja 70 % vettä). Kastelun voit tehdä joko harjaamalla tai suihkepullolla.
4. Tarkkaile huolellisesti, ilmestyykö mihinkään kuplia. Kuplat ilmaisevat kaasuvuodon.
5. Kuplien syntyessä, sulje kaasuntulo ja kiristä liitoksia niistä kohdista, jossa kuplia ilmaantuu.
6. Jos kuplia ilmaantuu letkun keskellä tai kaasupullossa, vaihda osa uuteen.
7. Avaa kaasuntulo ja tee vuototarkistus uudelleen.
8. Huuhtele saippuavesi pois puhtaalla vedellä ruostumisen ehkäisemiseksi.

Älä käytä grilliä, jos et saa kaasuvuotoja korjattua. Tällöin irrota paineensäädin kaasupullostasi ja ole yhteydessä huolto- / myyjäliikkeeseen.





FI

Grillin käyttäminen

Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa

Vuototarkistuksen jälkeen grillistä täytyy polttaa tehtaan varastorasvat pois ennen kuin grilli on käyttövalmis. Varastorasvojen poltto tapahtuu alla olevan ohjeen mukaan:

1. Avaa grillin kansi ja sytytä kaikki polttimet sytytysohjeiden mukaisesti.
2. Aseta polttimet -teholle ja käytä niitä 5 minuuttia kansi auki.
3. Sulje kansi ja käytä polttimia vielä 10 minuuttia -teholle.
4. Käännä polttimet OFF asentoon ja sulje kaasuntulo.
5. Anna grillin jäähtyä 15 minuuttia.
6. Puhdista grillin parilat ja ritilät grillinpuhdistus-harjalla.
7. Öljyä grillin parilat ja ritilät ruokaöljyllä.

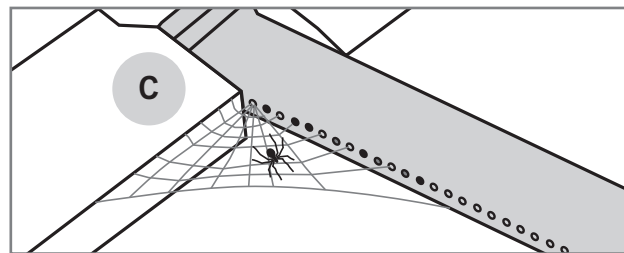
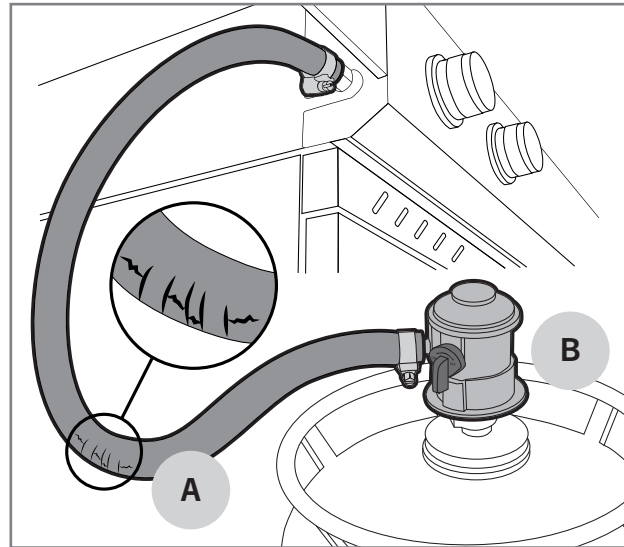
 **Varastorasvojen polttamisen aikana grillistä saattaa tulla epämiellyttävää savua. Tämä on normaalia ja savu häviää, kun varastorasvat ovat palaneet.**

Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa

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







1. Tarkista, että grilli on sijoitettu oikein ja grillin välittömässä läheisyydessä ei ole helposti syttyviä materiaaleja tai nesteitä.
2. Tarkista, että kaasuletkussa ei ole halkeamia eikä repeytymiä (A).
3. Tarkista, että matalapainesäädin on kunnolla kiinni (B).
4. Tarkista, että grillin pohja, rasvapelti, lämmönjakolevyt ja polttimet ovat puhtaita rasvasta ja marinadeista. Näin estät rasvapalojen syntymisen.
5. Tarkista, että polttimien reiät eivät ole hyönteisten pesien tai seittien peitossa (C).
6. Tarkista, ettei grilliharjojen harjaksia löydy grillausritilöistä tai -pariloista.

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

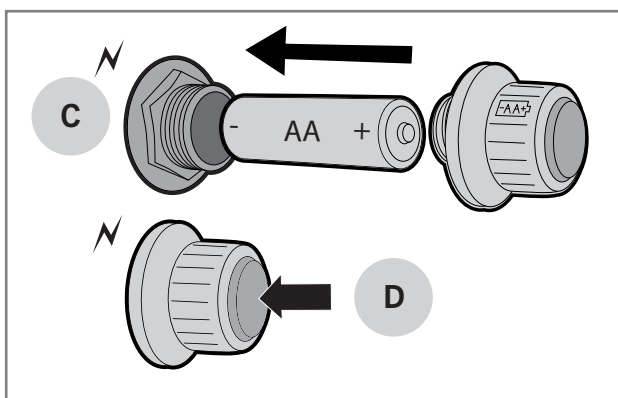
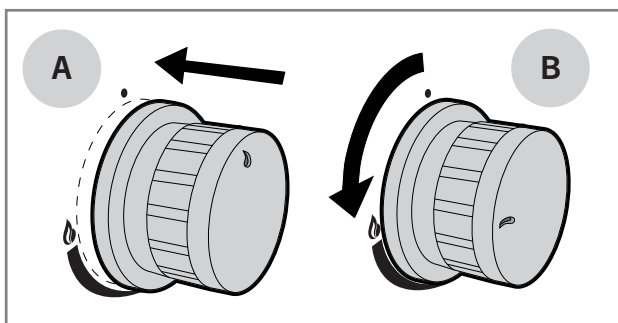


Polttimien sytyttäminen piezo-sytyttimellä




Polttimien pääsääntöinen sytyttäminen tapahtuu joko säätönuppiin integroidulla piezolla tai paristotoimisella piezolla. Jokaiselle polttimelle on oma säätönuppi. Sytytys tapahtuu säätönupista, jossa on salamän kuva. Polttimen sytyttäminen tapahtuu seuraavalla tavalla:

1. Avaa grillin kansi.
2. Avaa kaasun tulo matalapainesäätimestä.
3. Paina polttimen säätönuppi pohjaan (A) ja käännä se  -teholle (B). Säätönuppiin integroitu piezo sytyttää polttimen.
4. Jos grillissä on paristokäyttöinen piezo (C), varmista, että paristo on paikoillaan ja oikein päin asennettu. Paina piezo -nappi pohjaan (D), kunnes grillin poltin syttyy.
5. Säädä polttimen liekki sopivalle teholle  ja  alueen väliin.
6. Kun ensimmäinen poltin on syttynyt, voidaan loput polttimet sytyttää järjestyksessä kääntämällä säätönuppia vastapäivään  -teholle.
7. Säädä polttimien liekki sopivalle teholle  ja  alueen väliin.

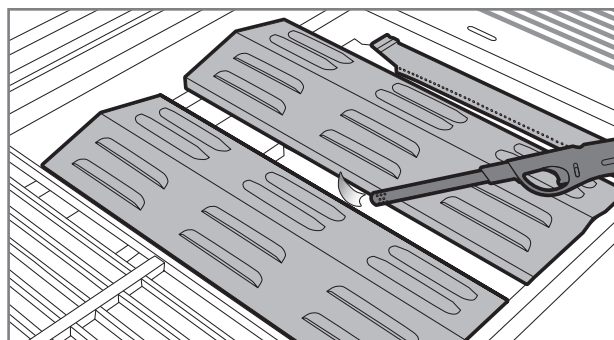
i Jos poltin ei syty, käännä säädin OFF asentoon ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität sytyttämistä uudelleen. Jos et saa poltinta syttymään piezo-sytyttimellä, voit yrittää polttimen sytyttämistä pitkällä tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä.






Polttimien sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä

1. Avaa grillin kansi.
2. Avaa kaasun tulo matalapainesäätimestä.
3. Sytytä pitkä tulitikku tai pitkä sytytin.
4. Paina polttimen säädintä ja käännä se  -teholle.
5. Vie pitkä tulitikku tai pitkä sytytin noin sentin päähän polttimesta.
6. Kun ensimmäinen poltin on syttynyt, voidaan loput polttimet sytyttää järjestyksessä kääntämällä säädintä vastapäivään  ja  alueen väliin.

i Jos poltin ei syty viiden sekunnin kuluessa, käännä säädin OFF asentoon ja koita löytää ratkaisu ongelmanratkaisutaulukosta.



Sivukeittimen polttimen sytyttäminen

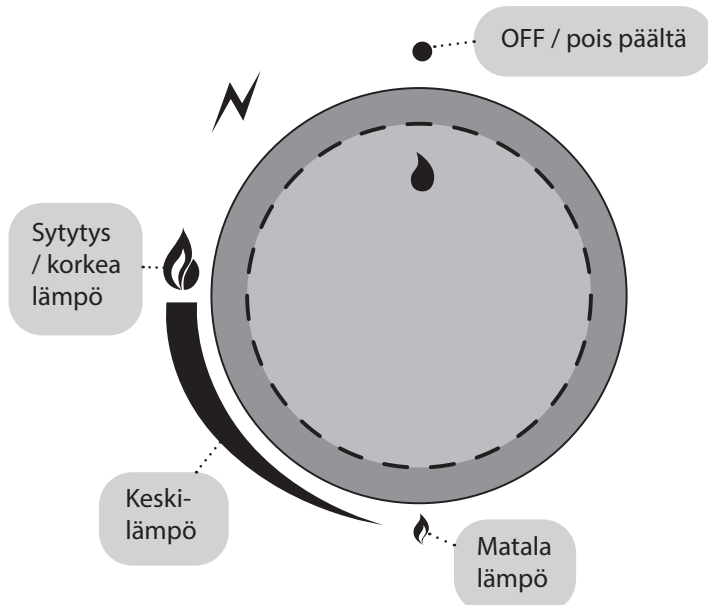
1. Avaa sivukeittimen kansi.
2. Paina polttimen säätönuppia ja käännä se  -teholle. Säätönuppiin integroitu piezo sytyttää polttimen.
3. Jos grillissä on paristokäyttöinen piezo, niin paina piezo -nappi pohjaan, kunnes grillin poltin syttyy.
4. Säädä polttimen liekki sopivalle teholle  ja  alueen väliin.

i Jos poltin ei syty, käännä säädin OFF asentoon ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität sytyttämistä uudelleen. Jos et saa poltinta syttymään piezo-sytyttimellä, voit yrittää polttimen sytyttämistä pitkällä tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä.

Polttimien sammuttaminen

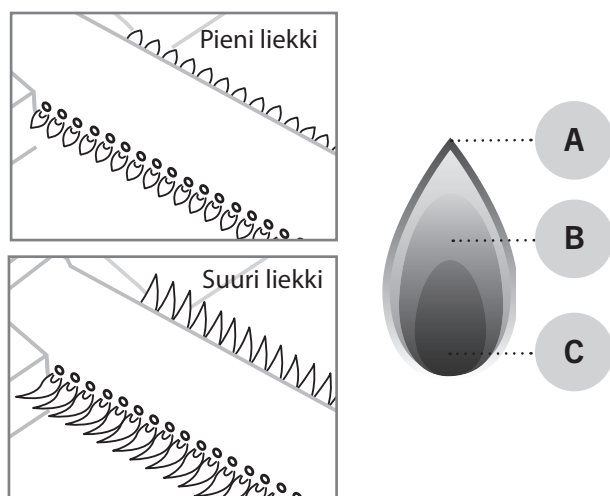
1. Sammuta kaasuntulo matalapainesäätimestä, näin varmistat, ettei kaasua jää grilliin tai kaasuletkuun.
2. Käännä säätönupit OFF asentoon.
3. Sulje grillin kansi.
4. Irrota paineensäädin kaasupullosta.

Säätimien asennot



Liekkien tarkistaminen

Tarkista liekki aina kun sytytät grillin. Polttimet on valmiiksi tehtaalla optimaalisesti säädetty, mutta polttimien pienet reiät houkuttelevat hyönteisiä pesimään ja tekemään seittejä polttimiin. Kun polttimet palavat kunnolla, vain liekin kärki lepattaa välillä keltaisena (A) ja liekin väri muuttuu alaspäin mentäessä vaaleansinisestä (B) tummansiniseen (C).



i Jos liekki ei pala kunnolla, tarkista ja puhdisti poltin. Jos poltin on vahingoittunut, on se vaihdettava uuteen ennen käyttöä.

Liekin vetäytyminen

Tuulisella ilmalla, tuuli voi painaa liekin pois polttimista ilmanottoaukolle, jolloin liekki palaa ohjauspaneelin alla. Tämä voi vahingoittaa ohjauspaneelin, säätönupit ja grillin venttiilit. Liekin vetäytyminen aiheuttaa myös epämääräistä ääntä, eli jos kuulet ylimääräistä kohinaa tai röpöystä niin toimi seuraavasti:

1. Sammuta kaasuntulo matalapainesäätimestä.
2. Käännä kaikki säätimet OFF asentoon.
3. Avaa grillin kansi.
4. Irrota paineensäädin kaasupullosta.
5. Siirrä grilli suojauspaan kohtaan.

i Liekin vetäytymisestä aiheutuneet vahingot grillissä eivät kuulu takuun piiriin.

Liekin leimahtelu

Liekin vähäinen leimahtelu on normaali ilmiö kaasugrillia käyttäessä ja se myös lisää ruokiin makua. Jos leimahtelua syntyy paljon, kasvattaa se grillin sisälämpötilaa ja lisää rasvan tippumista grillattavista ruoista. Nämä taas lisäävät rasvapalon riskiä. Tästä syystä leimahtelua pyritään ehkäisemään ennakoon tehtävillä toimenpiteillä:

1. Poista ylimääräinen rasva lihasta ennen grillaimista.
2. Pyri kypsentämään lihat oikeassa lämpötilassa.
3. Varmista, että rasvapelillä ei ole ylimääräistä rasvaa tai ruuanpaloja.
4. Varmista, että lämmönjakolevyt ovat puhtaat rasvasta.
5. Grillaa kansi suljettuna aina kun se on mahdollista.

i Grillatessa kansi suljettuna, grillin lämpötila on tasaisempi ja kaasua kuluu vähemmän. Suljettu kansi auttaa myös pitämään kosteuden grillin sisällä, jolloin ruuat eivät kuivu niin helposti.

Hyödyllisiä ohjeita

Yleisiä grillausohjeita

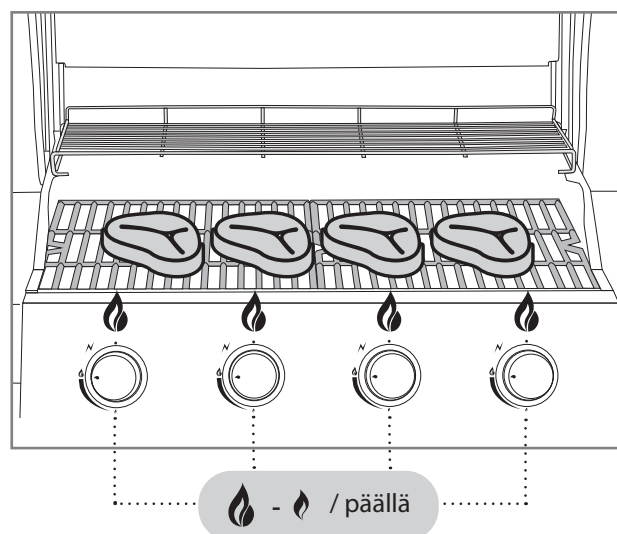
Grillaaminen on hyvin helppoa ja rentouttavaa, kunhan muistat muutaman pienen asian ja hyödynnät näitä yleisiä grillausohjeita:

- **Grillin täytyy kuumeta kunnolla.** Kun grillin parilat ja ritilät ovat kunnolla kuumenneet, ruuan tarttuminen vähentyy ja ruokiin syntyy kunnollinen paistopinta.
- **Älä grillaa likaisilla välineillä.** Vanhat marinadit ja ruuan jämät tarttuvat helposti ritilään ja grillattavaan ruokaan. Puhdista grillin ritilät ja parilat aina jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ne ovat valmiina seuraavaa käyttökertaa varten.
- Varmista, että kaikki tarvittavat työvälineet, mausteet ja marinadit sekä astiat ovat lähettyvillä ennen grillaamisen aloittamista.
- **Grillaa mahdollisimman paljon kansi kiinni.** Kansi kiinni grillatessa grillin lämpötila ei laske turhaan ja grillausajat lyhenevät.
- **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.

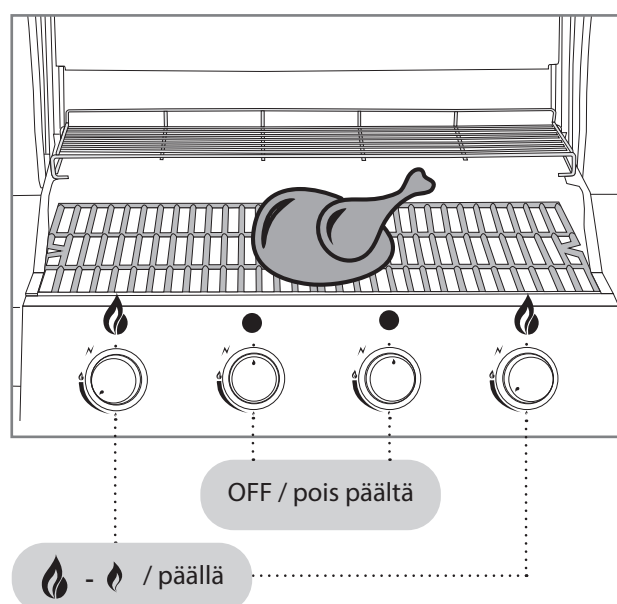
Suora ja epäsuora grillaaminen

Monipolttimisissa kaasugrilleissa pystyt hyödyntämään suoran ja epäsuoran grillauksen. Suoralla grillauksella grillataan yleisesti ottaen pienemmät ja pehmeämmät ruuat. Epäsuoralla grillauksella taas isot ja pitempiä aikoja vaativat ruuat, kuten kokonaiset paistit, broilerit ja kalat. Epäsuoraa grillausta hyödynnetään myös kypsentämään suoralla grillauksella ruskistetut lihapalat. Katso alta, miten voit grillata suoralla ja epäsuoralla lämmöllä.

Suoran grillaamisen asetukset



Epäsuoran grillaamisen asetukset



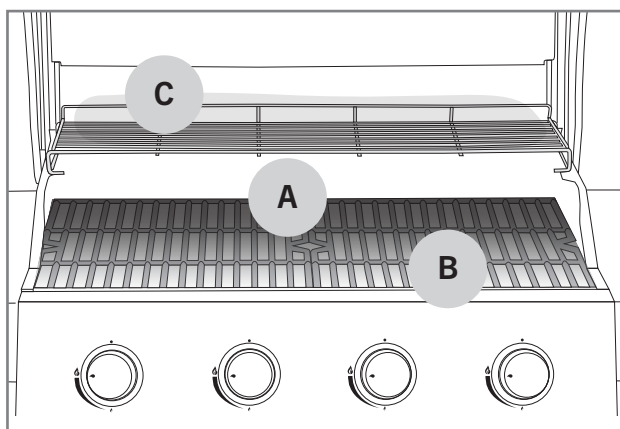
FI

Paistopinta-alan lämpöalueet

Perinteiset, yleisimmät kaasupolttimet (putki- / laat-
tapolttimet) aiheuttavat epätasaisen paistopinta-alan
lämpötilan. Tämä kannattaa ottaa huomioon ennem-
min ominaisuutena kuin ongelmana. Pääsääntönä voi
pitää, että grillausalan takaosa (A) on kuumempi, kuin
sen etuala (B). Etualan viileä alue johtuu ns. venturi-
putkesta, joka kiinnittyy polttimeen. Siinä kaasu ja ilma
sekoittuvat palamiseen soveltuvaksi seokseksi. Liekki ei
pala venturiputkessa.

Mustangilta löytyy myös kaasugrillimalleja, joiden
paistopinta-ala on tasaisempi koko grillausalalta. Näissä
grilleissa on hyödynnetty U-polttimia tai erillispolttimia,
joiden venturiputkirakenne on tehty normaalista poike-
ten polttimen keskelle. Näillä ratkaisulla on saatu liekki
palamaan myös polttimen etuosassa.

Grillin takaosan lämmitysritilä (C) on viileämpi, joten
siellä voi pitää ruokia lämpimässä tai paistaa niitä hi-
taasti epäsuoralla lämmöllä.



Marinadit

Marinadien käyttö on hyvin yleistä grillauksessa ja nii-
den tehtävä on maustaa grilliruoka halutun makuseksi.
Marinadit aiheuttavat kuitenkin myös ruuan palamista
kiinni ritilöihin ja pariloihin. Samoin öljyiset marinadit
voivat valua polttimien päälle ja aiheuttavat tarpee-
tonta liekin leimahtelua tai jopa rasvapalon. 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.

i Älä käytä raaka marinoinnista jäänyttä ma-
rinadia valmiiden ruokien marinoimiseen.
Koska tällöin raakan 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. Muista esilämmittää grilli riittävän kuumaksi.
2. Puhdista grillausritilät ja -parilat ennen ruokien
lisäämistä grilliin.
3. Sivele grillausala ja grillattava ruoka öljyllä ennen
grilliin laittoa.
4. Älä käännä grillattavia ruokia liian nopeasti, an-
nan niiden paistopinnan valmistua kunnolla.

Grillausopas lämpötiloihin

Alla listattuna ohjeelliset grillausajat ja lämpötilat useimmille raaka-aineille. Tuuli, vesisade, ulkoilman lämpötila ja grillin puhtaus voivat vaikuttaa grillausaikaan.



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 Epäsuora keskilämpö	2,5 min / puoli 8 – 10 min
Kokonainen sisäfilee	n. 1,5 kg	Suora korkea lämpö Epäsuora keskilämpö	3 min / puoli 20 – 30 min
Paisti	n. 1,5 kg	Suora keskilämpö Epäsuora keskilämpö	3 – 4 min / puoli 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	



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 Epäsuora keskilämpö	3 min / puoli 20 – 30 min
Grillikylki / ribs	n. 1,5 kg	Epäsuora keskilämpö Suora korkea lämpö	60 – 90 min 4 min / puoli
Kasslerpihvi	n. 3 cm	Suora keskilämpö Epäsuora keskilämpö	2,5 – 3 min / puoli 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	

FI



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 Epäsuora keskilämpö	6 – 10 min 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 Epäsuora keskilämpö	5 – 8 min 10 – 15 min
Raaka peruna		Epäsuora keskilämpö	45 – 60 min


Grillin puhdistus ja varastointi

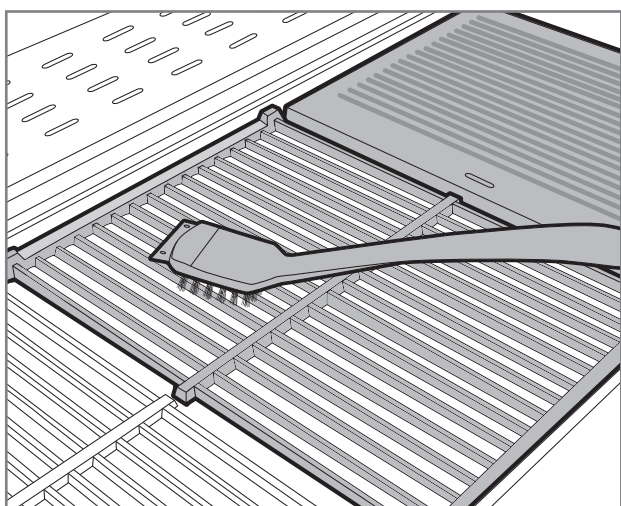
Grillin käyttöikä pitenee huomattavasti, kun huolehdit grillin puhdistuksesta ja huolloista säännöllisesti. Jos grilli ei kuumene tarpeeksi tai ruoka jää helposti kiinni pariloihin, niin grilliä ei ole puhdistettu tai huollettu ohjeiden mukaisesti. Tee seuraavat puhdistustoimenpiteet jokaisen käyttökerran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

Grillausritilät ja -parilat

Jos grillausritilöihin / -pariloihin on jäänyt ruokaa tai marinadeja kiinni niin toimi seuraavalla tavalla:

1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Poista irtoruoka ja rasva pois pinnoilta esim. talouspaperilla.
3. Sytytä grilli ohjeiden mukaan ja säädä polttimet -teholle.
4. Sulje kansi ja anna grillin kuumentua 5–10 minuuttia.
5. Sammuta grilli ja avaa kansi.
6. Anna grillin jäähtyä noin 10 minuuttia.
7. Harjaa palanut ruoka ja lika pois grilleihin tarkoitettulla puhdistusharjalla (A).
8. Öljyä puhdistetut grillausritilät ja -parilat ruokaöljyllä esim. talouspaperilla tai grillisudilla.


 **Älä käytä puhdistukseen hitsauskäyttöön tarkoitettua teräsharjaa, se voi rikkoa grillin pinnat. Tällaisen teräsharjan aiheuttamat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.**



Rasvapelti ja -kuppi

Yleisimmin rasvapalojen syy on likainen rasvapelti. Mikäli rasvapellillä tai -kupissa näkyy ruuan paloja tai marinadeja, rasvapelti on heti puhdistettava seuraavalla tavalla. Rasvapellille ei saa jäädä rasvalammikoita.

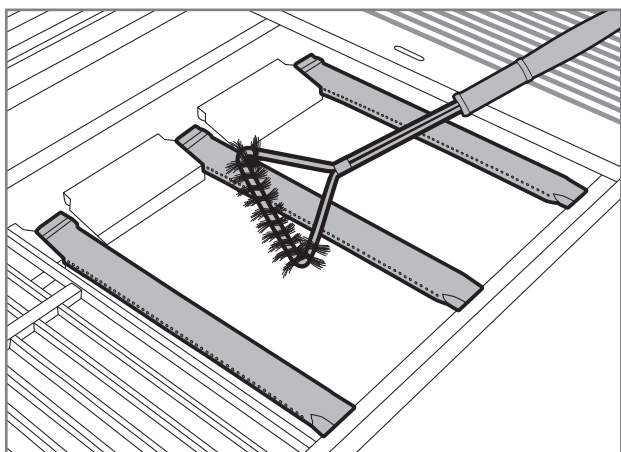
1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Poista rasvapelti / -kuppi grillistä.
3. Kaavi irtoruoka ja rasva pois hyödyntämällä grillin puhdistusharjan kaavinosa tai muovilastaa.
4. Pese rasvapelti / -kuppi miedolla astianpesuaineella.
5. Kuivaa ja aseta puhdistettu rasvapelti / -kuppi takaisin grilliin.

 **Voit helpottaa puhdistusta käyttämällä rasvapellin päällä foliota, joka kerää ylimääräisen ruuan ja rasvan. Puhdistessa poistat vain likaisen folion.**

Polttimet

Grillin polttimet ovat grillin toiminnan ja kuumenemisen kannalta tärkeimmät, joten niiden puhtaus ja kunto on tarkistettava säännöllisesti. Polttimet ovat irrotettava ja tarkistettava vähintään kaksi kertaa vuodessa, varsinkin keväällä talvisäilytyksen jälkeen, tai muun pitkän säilytyksen jälkeen. Polttimien pienet reiät houkuttelevat hyönteisiä ja hämähäkkejä tekemään pesiä polttimiin. Nämä tukokset aiheuttavat epätasaisen ja epäpuhtaan liekin. Tukokset voivat aiheuttaa liekin palamisen kaasuputken ulkopuolella, joka taas vahingoittaa vakavasti grilliä. Polttimien puhdistus tapahtuu seuraavasti:

1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Poista grillausritilät / -parilat ja lämmönjakolevyt.
3. Irrota poltin pois tulilaatikosta avaamalla kiinnitysruuvi. Kiinnitysruuvi sijaitsee normaalisti polttimien peräpäädyssä.
4. Muutamissa grillimalleissa polttimien irrottaminen vaatii grillin takalevyt poistamista.
5. Osasta grillimalleja, puhdistus onnistuu helposti myös polttimien ollessa paikoillaan. Tärkeintä on päästä käsiksi kaikkiin pieniin kaasureikiin.
6. Käytä polttimien pintojen puhdistukseen grillien messinkistä puhdistusharjaa.
7. Varmista että polttimien reiät ovat avoinna ja puhtaat. Apuna voit käyttää esim. ohutta rautalankaa.
8. Jos poltin on vahingoittunut ja tai pahasti ruostunut, vaihda se uuteen välittömästi.
9. Tarkista samalla, että venttiilin suutin on puhtas ja ehjä.
10. Asenna puhdistetut polttimet takaisin.

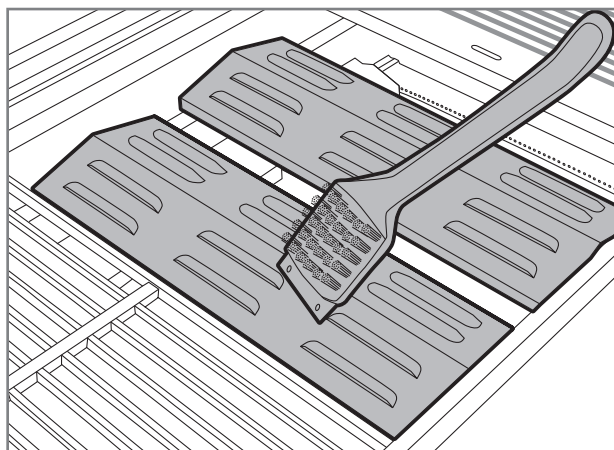


Lämmönjakolevyt

Lämmönjakolevyt levittävät lämmön tasaisesti grillausalalle. Lämmönjakolevyjen pintaan keräytyy myös ruuan jämiä ja marinadeja. Likaiset lämmönjakolevyt heikentävät grillin tehoa. Puhdista lämmönjakolevyt seuraavalla tavalla:

1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Poista lämmönjakolevyt grillistä.
3. Kaavi lämmönjakolevyjen pinnasta ylimääräinen ruoka pois puhdistusharjan kaavinosaalla tai muovilastalla.
4. Harjaa lopuksi loput liat pois grillaukseen tarkoitettulla messinkisellä puhdistusharjalla.
5. Voit myös halutessasi pestä lämmönjakolevyt tiskialtaassa miedolla astianpesuaineella.
6. Kuivaa ja aseta puhdistetut lämmönjakolevyt takaisin grilliin.

i Älä pese lämmönjakolevyjä astianpesukoneessa.



Muut grillin osat

Grillissä on edellä mainittujen osien lisäksi paljon muita teräsosia, jotka täytyy myös puhdistaa säännöllisesti. Näihin osiin voi hyödyntää seuraavia yleisohjeita:

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

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

Varastointi

Katso nämä ohjeet, kun pidät pidemmän tauon grillauksessa tai haluat varastoida grillin esim. talvikaudeksi. Oikein varastoitu grilli pidentää käyttöikä ja pitää grillin toimintakunnossa vuodesta toiseen. Varastoidessa grillisi, toimi seuraavien ohjeiden mukaan:

1. Puhdista grilli täydellisesti käyttöoppaan ohjeiden mukaan.
2. Sytytä grilli ja anna lämmitä noin 15 minuuttia, jolloin kaikki teräsosat ovat kuivuneet.
3. Anna grillin jäähtyä.
4. Varmista, että kaikki grillausritilät / -parilat ovat öljytyt.
5. Jos grilli varastoidaan ulkona, irrota grillistä polttimet, ritilät, parilat, lämmitysritilä ja lämmönjakolevyt. Nämä osat täytyy varastoida kuivassa ja lämpimässä tilassa. Nämä osat on syytä kääriä yksittäin esim. sanomalehteen, jotta osat eivät naarmuta pintoja.
6. Irrota matalapainesäädin kaasupullosta.
7. Säilytä kaasupulloa aina ulkona ja varmista, että kaasupullo ei pääse altistumaan kuumuudelle tai auringonpaisteelle.
8. Ulkona säilyttäessä grillin päälle kannattaa hankkia laadukas suojapeite, joka peittää grillin alas saakka. Muista varmistaa, että ilma pääsee kiertämään myös peitteen alla.

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

FI

Vianmääritys

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

Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kaasua ei virtaa	Matalapainesäädin on kiinni	Avaa kaasuntulo paineensäätimen säätimestä
	Matalapainesäädin ei ole kunnolla kiinni kaasupullossa	Irrota matalapainesäädin ja laita se uudelleen huolellisesti kiinni
	Kaasuletku tai paineensäädin on viallinen	Vaihda kaasuletku tai paineensäädin ja tee vuototesti
Poltin ei syty paristotoimisella piezolla	Paristo on loppunut tai sitä ei ole asennettu	Vaihda paristo
	Sytyttimen johdot ovat irronneet tai ne on kytketty väärin	Tarkista liitännät ja kytke johdot uudestaan
	Sytytin on viallinen	Vaihda sytytin
Poltin ei syty tulitikulla tai sytyttimellä	Polttimen reiät ovat tukossa	Puhdista polttimet ohjeiden mukaan
	Polttimet eivät ole kunnolla kiinni venttiileissä	Tarkista polttimien asennus ja kunto
Grilli ei lämpene kunnolla	Polttimien ilmanotto on estynyt	Tarkista ja puhdista polttimet
	Kaasua on liian vähän	Vaihda kaasupullo uuteen
	Kaasuntulo on estynyt	Tarkista että kaasuletku on ehjä ja ei ole mutkalla
Liekki on epätasainen tai palaa täysin keltaisena tai savuttaa	Polttimet eivät saa tarpeeksi ilmaa	Puhdista polttimet ohjeiden mukaan
	Polttimien pinnassa on jämähtänyttä ruokaa, suolaa tai marinadeja	Puhdista polttimet ohjeiden mukaan
Runsaasti liekin leimahtelua tai liian korkea lämpötila	Liian paljon rasvaa ja marinadeja ruuan pinnassa	Pyyhi ylimääräinen rasva pois
	Lämmönjakolevyt tai rasvapelti on liian likainen	Puhdista lämmönjakolevy tai rasvapelti ylimääräisestä ruuasta tai rasvasta
Liekki ei pysy päällä	Liian kova tuuli	Siirrä grilli tuulelta suojaan
	Kaasu on vähissä	Vaihda kaasupullo
Liekkejä näkyy polttimien ulkopuolella	Tukoksia polttimissa	Tarkista ja puhdista polttimet
	Kova tuuli	Siirrä grilli tuulelta suojaan
Paineensäädin surisee / humisee	Kuuma ulkolämpötila	Ei aiheuta toimenpiteitä. Ohimenevä tilanne
	Täysi kaasupullo	

FI

Takuu

Mustang -kaasugrilleillä ja sen osilla on vähintään 24 kk valmistus- ja materiaalitakuu. Takuuehdoissa on kuitenkin mallikohtaisia eroja, joten ajantasaiset takuuehdot ja -ajat löydät verkkosivuiltamme

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

TAMMER
BRANDS | EST 1954



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

SV

Följ oss i de sociala medierna



@mustanggrill_sverige
#grillamedmustang



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

Innehållsförteckning

Monteringsanvisningarna	3
Innan montering	4
Säkerhetsanvisningar och varningar	42
Att placera grillen	42
Säkerhetsanvisningar för gas	42
Allmänna säkerhetsanvisningar	43
Anslutning av gasen till grillen	44
Information om gasol	44
Att installera gasslangen	44
Att installera lågtrycksreglaget	45
Att utföra läckagetestet	45
Användning av grillen	46
Åtgärder innan den första användningen	46
Åtgärder före varje användning	46
Att tända brännare med piezo-tändning	47
Att tända brännarna med en tändsticka eller en tändare med långt skaft	47
Att tända brännaren i sidokokaren	47
Att stänga av brännaren	48
Kontrollernas läge	48
Att kontrollera lågor	48
Lågorna drar	48
Lågorna flammar upp	48


Nyttiga tips	49
Allmänna tips för grillning	49
Att grilla på direkt och indirekt värme	49
Inställningar för grillning på direkt värme	49
Inställningar för grillning på indirekt värme	49
Stekytans värmezoner	50
Marinader	50
Att förhindra maten att fastna	50
Grillningsguide om temperaturer	51
Rengöring och förvaring av grillen	53
Grillgallrar och -halstrar	53
Fettplåt och -behållare	53
Brännare	54
Värmespridarplattor	54
Övriga delar i grillen	55
Förvaring	55
Felsökning	56
Garanti	57

Säkerhetsanvisningar och varningar

När du använder grillen är du skyldig att noggrant läsa och observera varningar och säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen innan du använder grillen. Den här grillen är CE-godkänd i enlighet med de existerande bestämmelserna.


Teckenförklaring:  VARNING!  OBS!

Att placera 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.
- Säkerställ att det finns minst en meter av ledigt utrymme åt varje håll omkring och ovanför grillen.
- Säkerställ att det finns en släckningsfilt / släckare samt en Första hjälpen-förpackning i närheten av grillen.
- Grillen får inte placeras på eller i närheten av ett ömtåligt underlag eftersom fett och marinader kan stänka eller rinna vid normal användning.
- Säkerställ att både grillen och gasflaskan är placerade på en horisontell yta.

Säkerhetsanvisningar för gas

 Endast sådana underhållstjänsteleverantörer som har en ackreditering för underhåll av gasolapparater får underhålla och justera grillens huvudventiler, munstycken samt gasventiler. Se avsnitt som ska observeras nedan.

- Stäng gasmatningen alltid efter användningen samt lösgör lågtrycksreglage från flaskan.
- Hantera gasolbehållare varsamt, fäll eller låt den inte stöta på något. Gasolbehållaren får aldrig förvaras på en plats där temperaturen överstiger +50 °C.
- Kontrollera gasslangens skick alltid före användning.
- Utför regelbundet ett läckagetest enligt anvisningar. Läckagetestet ska utföras i synnerhet alltid när grillen har varit ur bruk i en lång tid eller när du har bytt gasflaskan, tryckregulatorn eller slangen.
- Om du känner en stark gaslukt, stäng gasmatningen omedelbart och ställ alla kontroller i OFF-läge. Efter det öppna grillens lock och utför läckagetest och reparera anslutningarna. Om du inte hittar ett fel, kontakta underhållstjänsteleverantören eller försäljarbutiken.
- Testa aldrig gasläckage med öppen eld.
- Ta inte gasslangen eller lågtrycksreglage loss när grillen används.

Allmänna säkerhetsanvisningar



Att använda grillen för något annat än det som den är avsedd för kan leda till farliga situationer och även småändringar i grillens konstruktion är helt 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 lämpliga montering.
- Läs bruksanvisningarna innan du använder grillen och förvara dem för kommande behov.
- Grillen blir het under användningen så att var extra uppmärksam om det finns barn, äldre personer eller husdjur i närheten.
- Grillen ska aldrig placeras i omedelbar närhet av lättantändliga material, vätskor eller gasflaskor som inte är anslutna till grillen.
- Luta dig aldrig över grillen då du tänder den.
- Lämna inte grillen utan uppsikt när den används.
- Flytta inte grillen när den används.
- Kom ihåg att använda värmetåliga grillhandskar när du använder grillen.
- Se till att grillens botten, stålbrännare, värmefördelningsplattor och brännare är rena från fett och marinader.
- Använd aldrig grillen om den inte fungerar korrekt.
- Låt inte barnen att använda grillen.
- Alkohol, reseptbelagda läkemedel och rusmedel av alla slag kan påverka användarens förmåga att använda grillen på ett tryggt och regelrätt sätt.

Anslutning av gasen till grillen

Information om gasol

Innan du kan ta grillen i bruk ska du skaffa en gasolflaska, en lågtrycksreglage samt en gasslang. **Dessa delar ingår inte i leveransen.**

Gasol är en väldigt lättantändlig petroleumbaserad ingrediens som förvaras komprimerad i en gasolflaska. Gasolflaskor finns i storlekar mellan 5 kg - 11 kg. Kontrollera att flaskan som du har köpt inte är trasig eller rostig och att flaskans ventil inte är skadad. Transportera gasolflaskan alltid upprätt och se till att den sitter fast ordentligt. Gasolflaskan i hushållsbruk får vara högst 615 mm hög och har en diameter på 310 mm.

Gasen leds från flaskan till grillen med hjälp av lågtrycksreglage och en slang. Tack vare lågtrycksreglagen strömmar gasen jämnt till grillen.

! Tryckregulatorn som ansluts till flaskan får inte vara justerbar och användningstrycket i regulatorn måste vara 30 mbar.

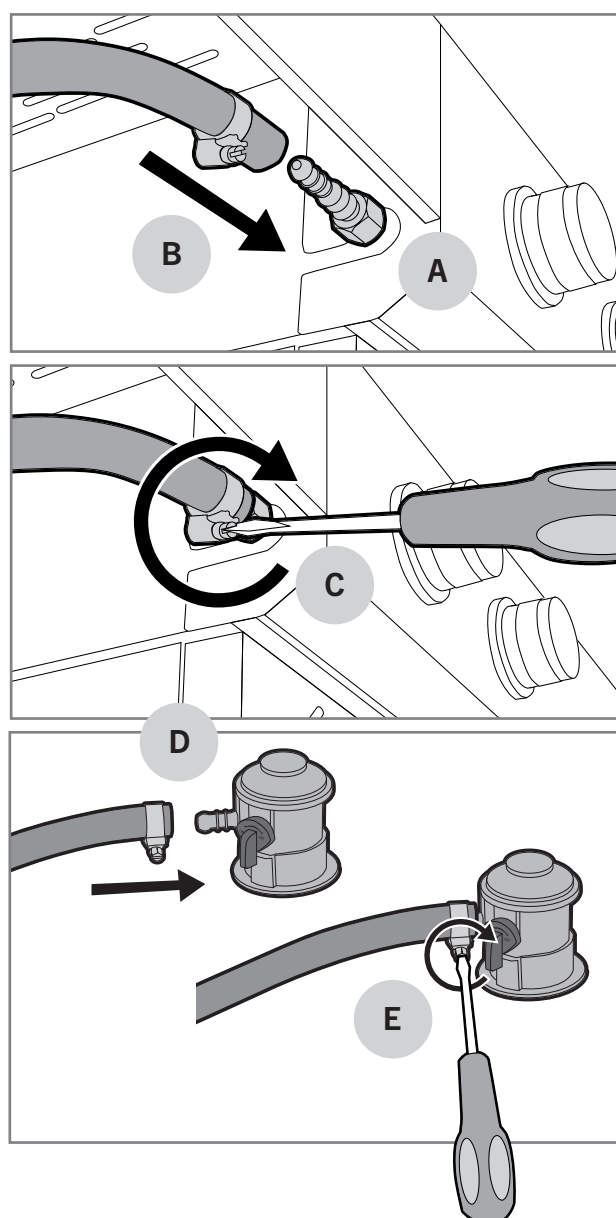
! Gasslangens längd får vara högst 1,2 meter och slangen ska vara högst 10 mm i omkrets (Obs. Högst 8 mm i Sverige).

i Tryckreglaget ska vara tillverkad i enlighet med standarden EN16129. I tryckreglaget är användningstrycket utmärkt i enlighet med normaltrycket 29 mbar.

i Gasslangen ska vara tillverkad i enlighet med standarden EN16436.

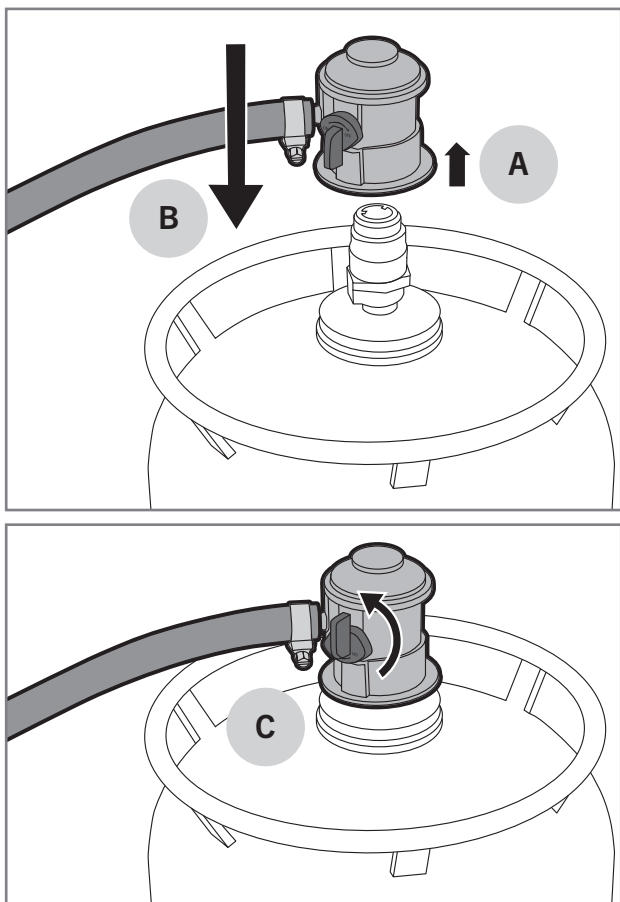
Att installera gasslangen

1. Kontrollera gasslangens skick.
2. Säkerställ att alla grillens regleringsknappar är i OFF-läge.
3. Säkerställ att grillens slangnippel är ordentligt fast (A).
4. Tryck gasslangen till slangnippeln så långt och tätt som möjligt (B).
5. Spänn slangen fast i grillens slangnippel med en slangklämma (C).
6. Tryck gasslangens andra ända i slangnippeln i lågtrycksreglaget (D).
7. Spänn slangen fast i lågtrycksreglets slangnippel med en slangklämma (E).



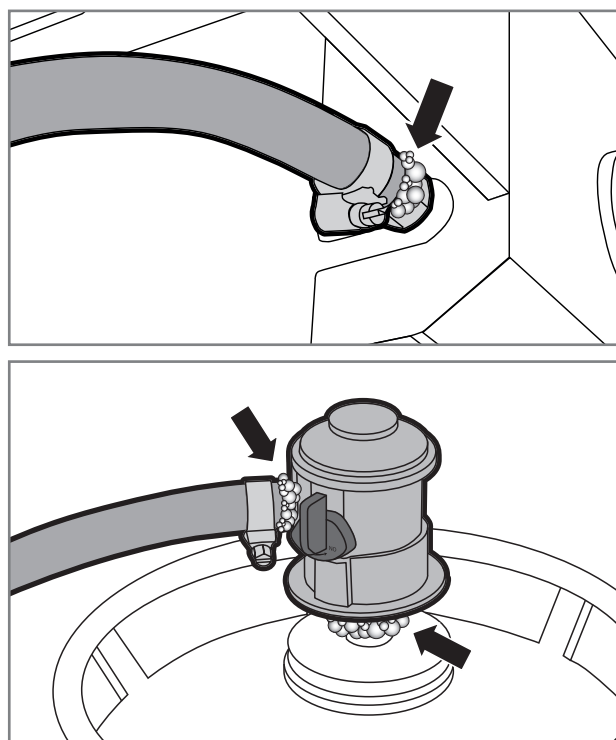
Att installera lågtrycksreglaget

1. Kontrollera lågtrycksreglets skick.
2. Fäst lågtrycksreglaget till flaskan genom att dra låsringen uppåt (A) och samtidigt att trycka på reglaget in i gasflaskan (B).
3. Kontrollera att den håller genom att dra reglaget kraftigt uppåt.
4. Öppna gasmatningen långsamt med reglaget så att trycket jämnar ut (C).



4. Kontrollera noggrant om någonstans bildas bubblor. Bubblorna visar gasläckagen.
5. Om bubblor bildas, bryt gasmatningen omedelbart och spänn anslutningar där där bubblor bildas.
6. Om bubblor bildas i mitten av slangen eller i gasolflaskan byt delen.
7. Öppna gasmatningen och gör läckagetestet på nytt.
8. Skölj tvållösningen bort med rent vatten för att förebygga rostbildning.

! Använd inte grillen om du inte kan reparera gasläckagen. I så fall lossa tryckreglaget från gasflaskan och kontakta underhållstjänstleverantören/ försäljarbutiken.



Att utföra läckagetestet

Läckagetestet måste utföras alltid när en ny gasolflaska, tryckregulator eller gasslang byts. Testet ska göras även regelbundet årligen och särskilt efter längre förvaringsperioder. Utför läckagetestet enligt anvisningarna nedan:



1. Öppna grillens lock och säkerställ att varje brännarens kontroll är i OFF-läge.
2. Öppna lågtrycksreglaget.
3. Vät alla ventiler, slanganslutningar, reglets fästningar, gasflaskans anslutningar och svetsfogar med tvållösning (30 % diskmedel eller flytande tvål och 70 % vatten). Vätningen kan göras antingen genom att borsta eller med en sprayflaska.

SV

Användning av grillen

Åtgärder innan den första användningen

Efter läckagetestet måste man bränna bort fabriken lagerfett innan grillen är redo att användas. Lagerfettet bränns enligt anvisningarna nedan:

1. Öppna grillens lock och tänd alla brännare enligt anvisningarna.
2. Ställ brännarna i -effekt och låt dem brinna i 5 minuter med öppet lock.
3. Stäng locket och låt brännarna brinna ännu 10 minuter i -effekt.
4. Vrid brännarna i OFF-läge och stäng gasinmatning.
5. Låt grillen svalna i 15 minuter.
6. Rengör grillens halster och galler med rengöringsborste.
7. Olja grillens halster och galler med matolja.

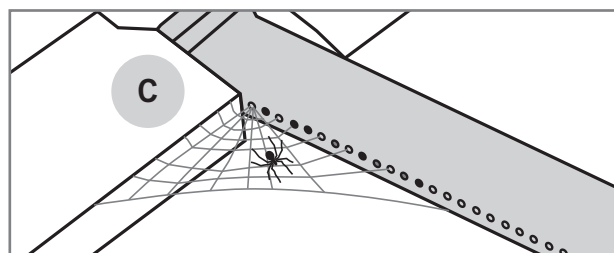
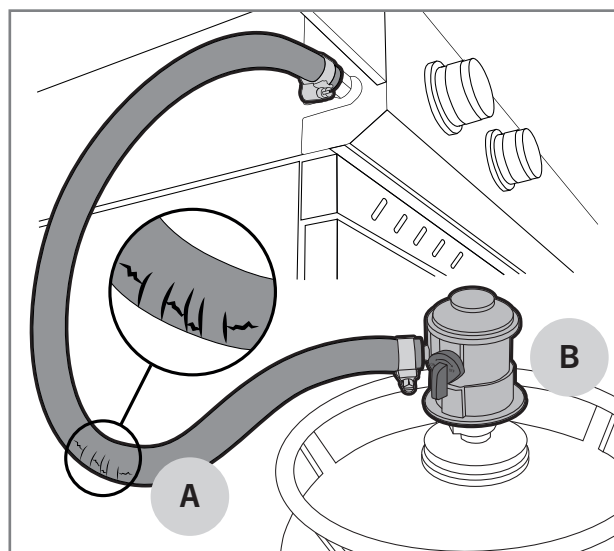
i När lagerfett bränns bort kan grillen avge obehaglig rök. Det är normalt och röken försvinner när lagerfettet har förbränts.

Åtgärder före varje användning

En trygg och regelrätt användning av grillen förutsätter några kontroller före varje användning. Gå noggrant igenom kontrollistan som finns nedan:







1. Säkerställ att grillen är rätt placerad och att det inte finns lättantändliga material eller lösningar i närheten av den.
2. Kontrollera att det inte finns sprickor eller revor i gasslangen (A).
3. Kontrollera att lågtrycksregulatorn är ordentligt fast (B).
4. Kontrollera att grillens botten, fettplåt, värmedelningsplattor och brännare är rena från fett och marinader. På så sätt förhindrar du uppkomst av fettbränder.
5. Kontrollera att brännarens hål inte är täckta av insektbon eller spindelväv (C).
6. Kontrollera att borst från grillborstar inte har fastnat i grillgaller eller -halstrar.

! Använd inte grillen om gasslangen har skador eller delar fattas.

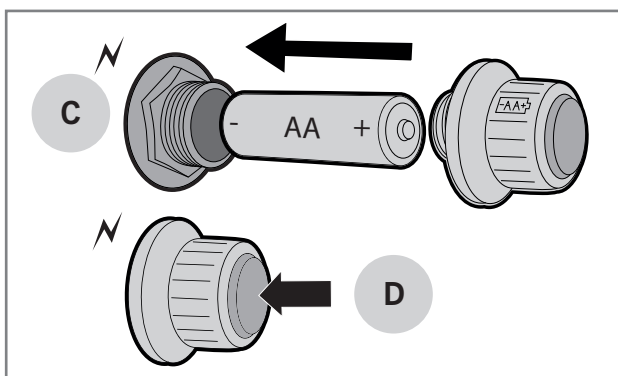
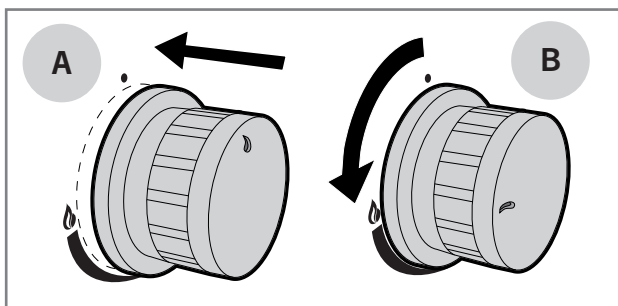


Att tända brännare med piezo-tändning




I huvudsak tänds brännarna antingen med piezo-tändning som är integrerad i kontrollknappen eller batteridrivnen piezo. Varje brännare har sin egen kontrollknapp. Tändning utförs med kontrollknappen med blixtnär figur. Tänd brännaren enligt följande anvisningar:

1. Öppna grillens lock.
2. Öppna gasinmatning med lågtrycksreglage.
3. Tryck brännarens kontrollknapp i botten (A) och sväng den till -läget (B). Piezo-tändning som är integrerad i kontrollknappen tänds brännaren.
4. Om det finns en batteridrivnen piezo (C) i grillen, kontrollera att batterier är i sin plats och har installerats åt rätt håll. Tryck piezo-knappen i botten (D) tills grillens brännare tänds.
5. Justera brännarens låga till lämplig effekt på skalan mellan  och .
6. När den första brännaren har tänts kan man tända resten av brännarna i ordning genom att vrida på reglerknappen motsols till -effekt.
7. Justera brännarnas lågor till lämplig effekt mellan  och .

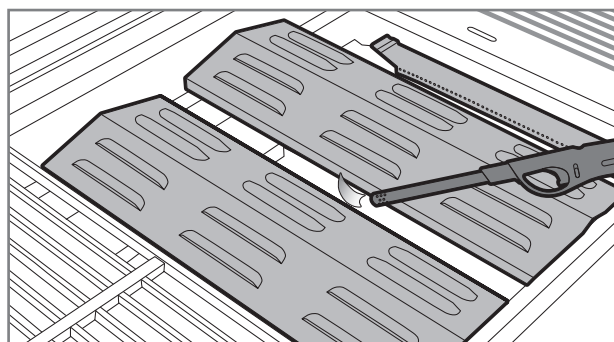
i Om brännaren inte tänds vrid på reglerknappen i OFF-läge och vänta i fem minuter innan du försöker att tända den på nytt. Om du inte lyckas att tända brännaren med piezo-tändaren kan du försöka tända brännaren med en lång tändsticka eller en tändare med långt skaft.






Att tända brännarna med en tändsticka eller en tändare med långt skaft

1. Öppna grillens lock.
2. Öppna gasinmatning med lågtrycksreglage.
3. Tänd en lång tändsticka eller tändare med långt skaft.
4. Tryck brännarens kontrollknapp och sväng den till -läget.
5. Ställ den långa tändstickan eller tändaren med långt skaft på cirka 1 cm avstånd från brännaren.
6. När den första brännaren har tänts kan man tända resten av brännarna i ordning genom att vrida på reglerknappen motsols på skalan mellan  och .

i Om brännaren inte tänds inom fem sekunder vrid på reglerknappen i OFF-läge och försök att hitta en lösning med felsökningsguiden.



Att tända brännaren i sidokokaren

1. Öppna locket på sidokokaren.
2. Tryck brännarens kontrollknapp och vrid den till -läget. Piezo-tändning som är integrerad i kontrollknappen tänds brännaren.
3. Om det finns en batteridrivnen piezo i grillen, tryck piezo-knappen i botten tills grillens brännare tänds.
4. Justera brännarens låga till lämplig effekt på skalan mellan  och .

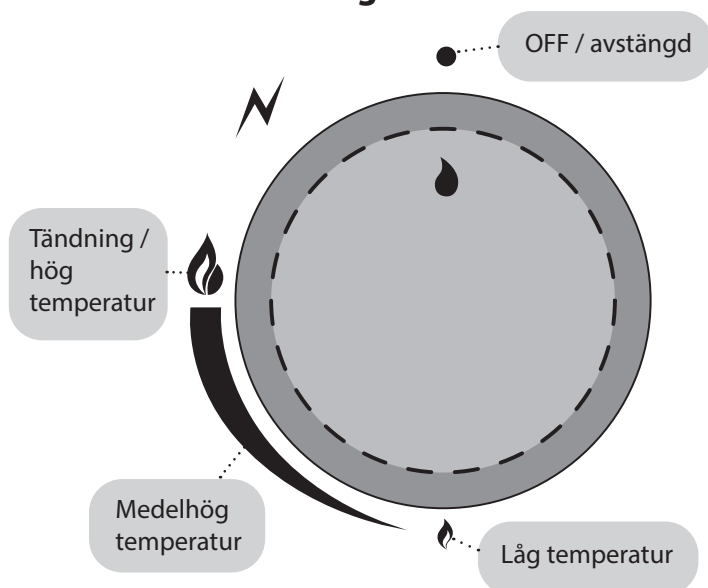
i Om brännaren inte tänds vrid på reglerknappen i OFF-läge och vänta i fem minuter innan du försöker att tända den på nytt. Om du inte lyckas att tända brännaren med piezo-tändaren kan du försöka tända brännaren med en lång tändsticka eller en tändare med långt skaft.

SV

Att stänga av brännaren

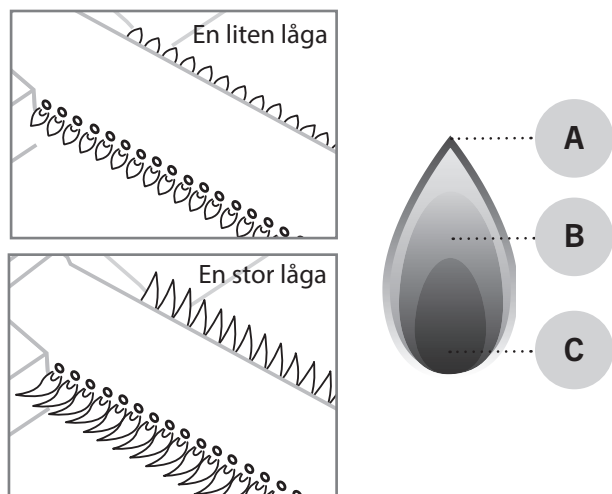
1. Stäng av gasinmatningen med lågtrycksreglage för att säkerställa att det inte finns gas kvar i grillen eller gaslangan.
2. Vrid kontrollknapparna i OFF-läget.
3. Stäng locket på grillen.
4. Lossa tryckregulatorn från gasflaskan.

Kontrollernas läge



Att kontrollera lågor

Kontrollera lågan alltid när du tänd grillen. Brännarna har färdigt justerats i fabriken på ett optimalt sätt men brännarens små hål lockar insekter att bygga bo och spindlar att väva nät i brännarna. När brännarna brinner ordentligt är endast lågornas spets ibland gula (A) och lågornas färg byter från ljus blå (B) till mörk blå (C) i nedåt riktning från spetsen.



i Om lågorna inte brinner ordentligt, kontrollera och rengör brännaren. Om brännaren är skadad måste den bytas till en ny innan grillen används.

Lågorna drar

I blåsig väder kan vinden trycka lågorna bort från brännarna till luftintagsöppningar då lågorna brinner under kontrollpanelen. Det kan skada kontrollpanelen, regleringsknapparna och grillens ventiler. Att lågorna drar kan det orsaka obestämd ljud. Om du hör ovanligt brus eller buller utför följande åtgärder:

1. Stäng av gasinmatning med lågtrycksreglage.
2. Vrid alla kontroller i OFF-läget.
3. Öppna grillens lock.
4. Lossa tryckregulatorn från gasflaskan.
5. Flytta grillen till en mer skyddad plats.

i Garantin täcker inte skador orsakade av att lågorna drar.

Lågorna flammar upp

Det är vanligt att lågorna flammar upp lätt när gasgrillen används och det kan även öka smaken i maten. Om lågorna flammar upp mycket ökar det grillens inre temperatur och ökar mängden fett som rinner av maten. Vilket ökar risken för fettbränder. Därför strävar man efter att förebygga uppflammande med åtgärder som tas i förhand:

1. Ta överflödigt fett bort från köttet före grillningen.
2. Sträva efter att tillreda köttbitar i rätt temperatur.
3. Säkerställ att det inte finns överflödigt fett eller matbitar på fettplåten.
4. Säkerställ att värmedelningsplattorna är rena av fett.
5. Grilla med stängt lock alltid när det är möjligt.

i När du grillar med stängt lock hålls temperaturen i grillen jämnare och grillen använder mindre gas. Det stängda locket hjälper även att hålla fukten inne i grillen vilket förhindrar att maten torkar så lätt.

Nyttiga tips

Allmänna tips för grillning

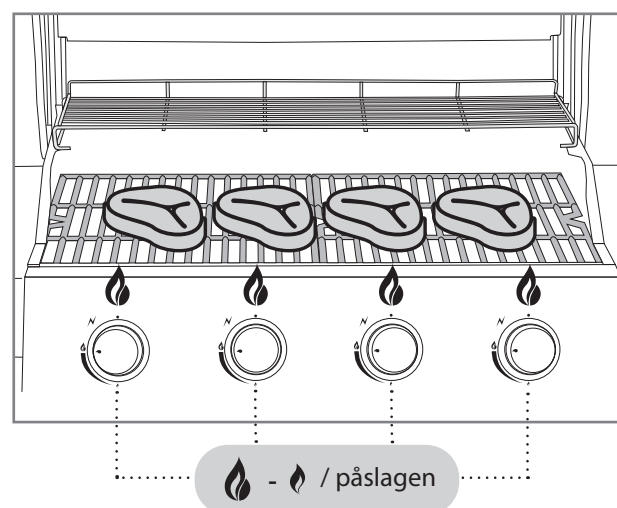
Det är mycket lätt och avslappnande att grilla så länge du minns några små saker och utnyttjar dessa allmänna tips för grillning:

- **Grillen ska värmas upp ordentligt.** Om grillens halster och galler har värmts upp ordentligt hindrar det mat 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 halster alltid efter varje användning. På det sättet är de färdiga för nästa gång.
- Säkerställ att alla redskap, kryddor och marinader samt kärl som behövs är i närheten innan du börjar grillningen.
- **Grilla med stängt lock så mycket som möjligt.** När du grillar med stängt lock sjunker temperaturen i grillen inte i onödan och grillningen tar mindre tid.
- **Sväng köttet så lite som möjligt,** en gång räcker. När maten får vara tillräckligt länge på grillhalstret / -gallret får den en vacker brun yta.
- **Termometer 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 i / serverar det. När köttet drar sig jämnas temperaturen ut och lika mycket kötsaft rinner inte ut när du skär i köttet.

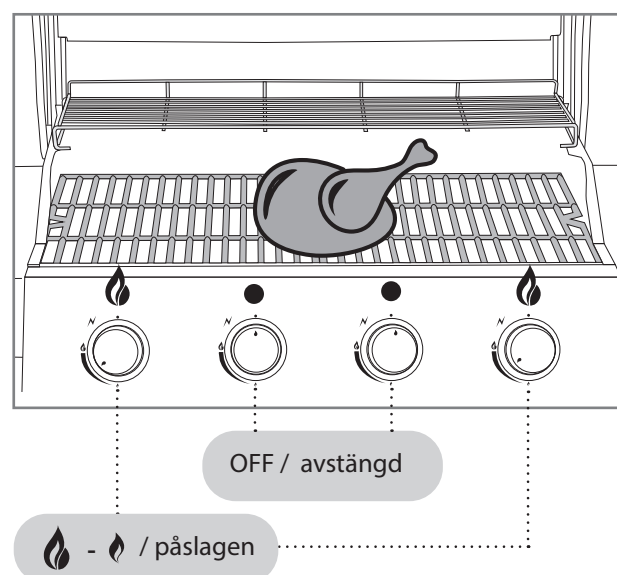
Att grilla på direkt och indirekt värme

Med en gasgrill med flera brännare kan du grilla på direkt och indirekt värme. Huvudsakligen grillas mindre och mjukare mat på direkt värme. På indirekt värme grillas stor mat som kräver längre grillning såsom hela stekar, kycklingar och fiskar. Grillning på indirekt värme används även för att tillreda köttbitar som har brynts på direkt värme. Se nedan hur kan du grilla på direkt och indirekt värme.

Inställningar för grillning på direkt värme



Inställningar för grillning på indirekt värme



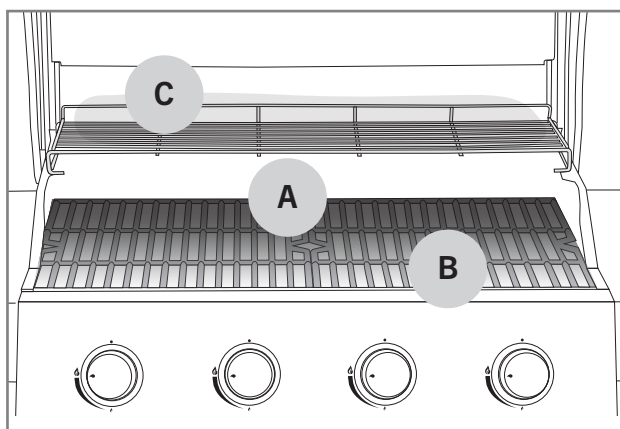
SV

Stekytans värmezoner

De traditionella och mest allmänna gasbrännarna (Rör-/flatbrännare) ger stekytan en ojämn värme. Det lönar sig att snarare se det som en egenskap än som problem. En allmän regel kan vara att baksidan av grillytan (A) är hetare än framsidan (B). Att framsidan är svalare beror på ett så kallad venturirör som fäster i brännaren. I venturiröret blandas gasen upp med luften som en blandning som lämpar sig för bränning. Lågan brinner inte i venturiröret.

Mustang har även sådana gasgrillmodeller där grillytan sprider sig på ett jämnare sätt över stekytan. I sådana grillar utnyttjas U-brännare eller separata brännare vars venturirörstrukturen ligger i mitten av brännaren till skillnad till de vanliga grillarna. Med en sådan lösning brinner lågan även på framsidan av brännaren.

Värmegallret (C) i baksidan av grillen är svalare så att där kan man hålla maten varm eller steka den långsamt på indirekt värme.



Marinader

Det är mycket vanligt att använda marinader i grillning. Marinadernas syfte är att ge grillmaten den önskade smaken. Ändå får marinader maten att bränna sig fast i gallren eller halstren. Samtidigt kan oljiga marinader rinna på brännarna och få lågorna flamma upp onödigt eller till och med leda till fettbrand. Med dessa tips minskar du problem som orsakas av marinader:

1. Sträva efter att torka överflödiga marinad bort från maten innan du sätter maten i grillen.
2. Om du tillsätter marinad under grillningen använd alltid grillborste. Marinader får inte hällas över maten direkt från flaskan.
3. Hellre använd torrmarinader under grillningen.

i Använd inte marinad som blev över när du marinerade rå mat för att marinera stekt mat. Eftersom då kan bakterier från det råa köttet sprida sig till den färdiga maten.

Att förhindra maten att fastna

Det är ett välbekant fenomen för grillare att maten fastnar i grillgallren / -halstrar. Här finns några tips som hjälper dig att undvika det:

1. Kom ihåg att förvärma grillen till lämplig värme.
2. Rengör grillgallren och -halstrar innan du lägger mat i grillen.
3. Pensla grillytan och maten med olja innan grillning.
4. 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 Indirekt medelhög värme	2,5 min / sida 8 – 10 min.
En hel entrecôte	ca 1,5 kg	Direkt hög värme Indirekt medelhög värme	3 min. / sida 20 – 30 min.
Stek	ca 1,5 kg	Direkt medelhög värme Indirekt medelhög värme	3 – 4 min. / sida 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 Indirekt medelhög värme	3 min. / sida 20 – 30 min.
Revbensspjäll / ribs	ca 1,5 kg	Indirekt medelhög värme Direkt hög värme	60 – 90 min. 4 min. / sida
Kassler	ca 3 cm	Direkt medelhög värme Indirekt medelhög värme	2,5 – 3 min. / sida 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 Indirekt medelhög värme	6 – 10 min. 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	



Grönsaker

SV


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 Indirekt medelhög värme	5 – 8 min. 10 – 15 min.
Rå potatis		Indirekt medelhög värme	45 – 60 min.

Rengöring och förvaring av grillen

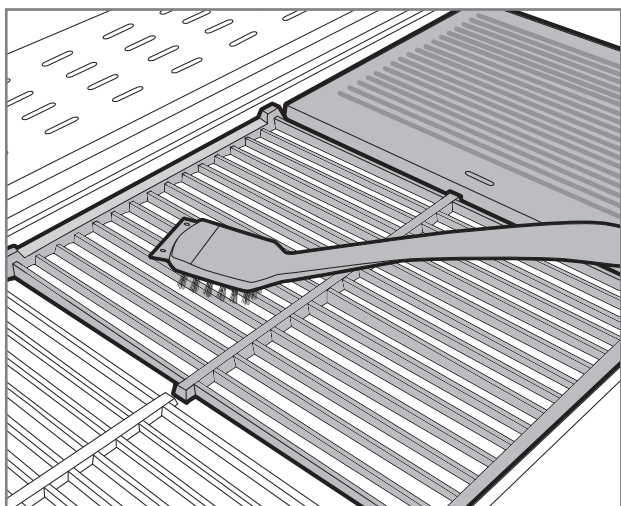
Genom att rengöra och underhålla grillen regelbundet kan du förlänga grillens livslängd märkbart. Om grillen inte värmer upp ordentligt eller maten fastnar lätt i halstren har grillen inte rengjorts eller underhållits enligt anvisningarna. Vidta rengöringsåtgärder efter varje användning.

Grillgallar och -halstrar

Om mat eller marinader har fastnat i grillgallar eller -halster gör så här:

1. Säkerställ att grillen är avstängd.
2. Ta bort matbitar och fett från ytor med t.ex. hushållspapper.
3. Tänd grillen enligt anvisningarna och justera brännarna på -effekt.
4. Stäng locket och låt grillen värma upp i 5–10 minuter.
5. Stäng av grillen och öppna locket.
6. Låt grillen kyla av i ca 10 minuter.
7. Borsta bränd mat och smuts bort med en rengöringsborste (A) avsedd för grillen.
8. Applicera matolja på de rena grillgallren och -halstren med hushållspapper eller grillborste.

i Använd aldrig en stålborste som är avsedd för svetsarbete för att rengöra grillen eftersom den kan skada grillens ytor. Garantin täcker inte skador orsakade av en sådan stålborste.



Fettplåt och -behållare

Den vanligaste orsaken till fettbränder är en smutsig fettplåt. Om det syns matbitar eller marinader i fettplåten eller -behållaren ska fettplåten rengöras på ett följande sätt. På fettplåten får det inte finnas några fettpölar.

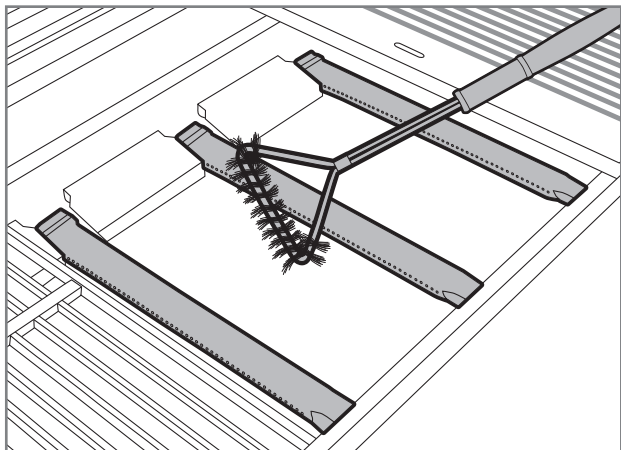
1. Säkerställ att grillen är avstängd.
2. Ta bort fettplåten / -behållaren från grillen.
3. Skopa bort matbitar och fett genom att använda skrapdelen i grillens rengöringsborste eller plastspatel.
4. Diska fettplåten / -behållaren med mildt diskmedel.
5. Torka fettplåten / -behållaren och ställ den tillbaka i grillen.

i Du kan underlätta rengöringen genom att sätta folie som samlar in överskottsmat och fett på fettplåten. Då behöver du endast ta bort folien vid rengöring.

Brännare

Grillens brännare är de viktigaste delarna i grillen för att grillen fungerar och värmer upp ordentligt. Därför ska man regelbundet kontrollera att de är rena och i skick. Brännare ska lossas och kontrolleras minst två gånger per år, i synnerhet på våren efter förvaringen under vintern, eller efter eventuella övriga långa förvaringsperioder. De små hålen i brännarna lockar insekter och spindlar att sätta bo i dem. Sådana stopp orsakar orena lågor eller kan leda till att lågorna brinner ojämnt. Stopp kan leda till att lågorna brinner utanför gasrören vilket skadar grillen. För att rengöra brännarna gör så här:

1. Säkerställ att grillen är avstängd.
2. Ta bort grillgallren / -halstren och värmedelningssplattor.
3. Lossa brännaren från eldlådan genom att öppna fästskruven. Fästskruven finns oftast på baksidan av brännaren.
4. I några grillmodeller krävs det att grillens baksidiga tas bort för att kunna lossa brännarna.
5. I en del av grillmodeller är det enkelt att rengöra brännarna även utan att lossa dem. Det viktigaste är att komma åt alla små gashål.
6. För att rengöra brännarnas ytor använd mässingborste avsedd för grillar.
7. Säkerställ att brännarnas hål är öppna och rena. Till exempel en tunn järntråd kan användas som hjälp i rengöringen.
8. Om brännaren har skadats eller är svårt rostig, byt den omedelbart mot en ny.
9. Kontrollera samtidigt att ventilens munstycke är ren och intakt.
10. Montera de rena brännarna tillbaka på plats.

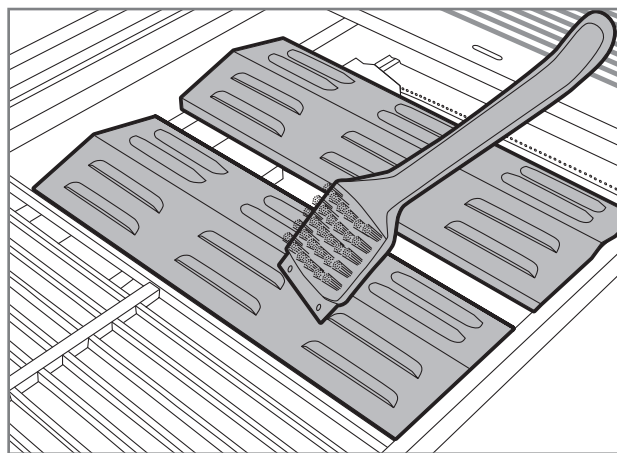


Värmespridarplattor

Värmespridarplattor sprider värmen jämnt till grillytan. På ytan av värmespridarplattor kan det samlas matrester och marinader. Smutsiga värmespridarplattor försvagar grillens effekt. Rengör värmespridarplattorna så här:

1. Säkerställ att grillen är avstängd.
2. Ta bort värmespridarplattor från grillen.
3. Skrapa bort matrester från värmespridarplattornas yta med hjälp av skrapdelen i grillens rengöringsborste eller plastspatel.
4. Till slut borsta resten av smutsen bort med mässingborste avsedd för grillar.
5. Du kan även diska värmespridarplattorna på diskhon med en mild diskmedel.
6. Torka de rena värmespridarplattorna och sätt dem tillbaka till grillen.

i Tvätta inte värmespridarplattor i diskmaskinen.



Övriga delar i grillen

Utöver ovannämnda delar finns det i grillen flera andra ståldelar som ska rengöras regelbundet. Använd följande allmänna anvisningar för att rengöra dem:

1. Rengör grillens ståldelar med Mustang rengöringsvätska för grillar, Mustang rengöringsspray för rostfritt stål eller mild diskmedel och trasa.
2. Kom ihåg att torka de rena delarna noggrant.
3. För att rengöra kontrollpanelen och ytor med varningstexter får man inte använda rengöringsmedel eftersom den 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 ny 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

Se dessa anvisningar när du håller en längre paus i grillning eller du vill förvara grillen t.ex. över vintern. Om grillen förvaras på ett rätt sätt förlänger det grillens livslängd och håller grillen funktionsduglig år efter år. När du förvarar din grill gör så här:

1. Rengör grillen fullständigt i enlighet med bruksanvisningarna.
2. Tänd grillen och låt den värma upp i ca 15 minuter så att alla ståldelarna har torkat.
3. Låt grillen svalna.
4. Kontrollera att alla grillgallren / -halstrarna har oljats.
5. Om grillen förvaras utomhus, lossa brännarna, gallren, halstren, värmegaller och värmedelningsplattorna. Dessa delar måste förvaras på ett torrt och varmt ställe. Det är skäl att slå in dessa delar separat i tidningspapper så att delarna inte repar ytor.
6. Lossa tryckregulatorn från gasflaskan.
7. Förvara flaskan alltid utomhus och säkerställ att gasflaskan inte exponeras för hettka eller direkt solsken.
8. Om grillen förvaras utomhus lönar det sig att skaffa ett högklassigt skyddsöverdrag som täcker grillen ända ner till marken. Kom ihåg att säkerställa att luften cirkulerar även under skyddsöverdraget.

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

Felsökning

Det kan uppstå funktionsfelar 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	Lösning
Gasen strömmar inte	Lågtrycksreglaget är avstängd	Öppna gasmatningen genom reglaget i tryckregulatorn
	Lågtryckreglaget är inte ordentligt fast i gasflaskan	Lossa lågtrycksreglage och fästa det om ordentligt
	Gasslangen eller tryckreglaget är defekta	Byt gasslangen eller tryckreglaget och utför läckagetestet
Brännaren tänds inte med en batteridrivnen piezo	Batterier är slut eller har inte installerats	Byt batterier
	Kablarna i tändaren har lossats eller har anslutits på fel sätt	Kontrollera anslutningarna och anslut kablarna på nytt
	Tändaren är defekt	Byt tändaren
Brännaren tänds inte med en tändsticka eller tändare	Hållarna i brännaren är tilltäppta	Rengör brännarna enligt anvisningarna
	Brännarna inte är ordentligt anslutna till ventilerna	Kontrollera brännarnas montering och skick
Grillen värmer inte upp ordentligt	Brännarnas luftintag är förhindrat	Kontrollera och rengör brännarna
	Det finns inte tillräckligt med gas	Byt gasflaskan
	Gasmattningen är förhindrad	Säkerställ att gasslangen är hel och utan veck
Lågorna är ojämna, grillen brinner med helt gula lågor eller ryker	Brännarna får inte tillräckligt med luft	Rengör brännarna enligt anvisningarna
	Matrester, salt eller marinader har fastnat i brännarnas yta	Rengör brännarna enligt anvisningarna
Lågorna flammar upp mycket eller temperaturen är för hög	För mycket fett och marinader på maten	Torka bort överflödigt fett
	Värmedelningsplattor eller fettplåten är för smutsiga	Ta bort matrester och överflödigt fett från värmedelningsplattor eller fettplåt
Lågorna slocknar	För hård vind	Flytta grillen till en plats med skydd mot vinden
	Det finns inte tillräckligt med gas	Byt gasflaskan
Lågor syns utanför brännarna	Det finns stopp i brännarna	Kontrollera och rengör brännarna
	Hård vind	Flytta grillen till en plats med skydd mot vinden
Tryckreglage surrar / susar	Temperaturen utomhus är hög	Inga åtgärder behövs En tillfällig situation
	En hel gasflaska	

Garanti

Mustang-gasgrillar och dess delar har en minst 24 månaders tillverknings- och materialgaranti. Ändå finns det modellvisa skillnader mellan garantivillkoren. Uppdaterade garantivillkoren och -tider finns på vår webbplats

mustang-grill.com

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

SV



ET

Paigaldus- ja kasutusjuhend

Tere tulemast Mustangi grillimaailma!

Meil on hea meel, et valisite Mustangi gaasigrilli. Mustangi soov on olla teie grillipartner ja pakkuda unelmate grillimiselamust. Mustang sai alguse soovist nautida kiirustamata, sundimatut 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 03 252 1111
Viinikankatu 36
33800 Tampere, Soome

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954



Lugege kasutusjuhend enne grilli kasutuselevõttu läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

ET

Jälgige meid sotsiaalmeedias



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla


MUSTANG

Sisukord

Koostjuhised	3
Enne kokkupanekut	5
Ohutusnõuded ja hoiatused	62
Grilli paigutamine	62
Gaasiga seotud ohutusnõuded	62
Üldised ohutusnõuded	63
Gaasi ühendamine grilliga	64
Üldist vedelgaasist	64
Gaasivooliku paigaldamine	64
Madalrõhuregulaatori paigaldamine	65
Vedelgaasi lekkekontroll	65
Grilli kasutamine	66
Enne esmast kasutuselevõttu	66
Enne iga kasutuskorda	66
Põleti süütamine piososüütajaga	67
Põleti süütamine tuletiku või pika gaasisüütajaga	67
Külgpõleti süütamine	67
Põletite kustutamine	68
Regulaatorite asendid	68
Leegi kontrollimine	68
Leegi taandumine	68
Leegi sähvimine	68

ET



Kasulikke nõuandeid	69
Üldist grillimisest	69
Otsene ja kaudne grillimine	69
Otsegrillimise seaded	69
Kaudse grillimise seaded	69
Küpsetuspinna temperatuur	70
Marinaadid	70
Toidu kinnikleepumise vältimine	70
Grillimisjuhend koos temperatuuridega	71
Grilli puhastamine ja hoidmine	73
Grillrestid ja -plaadid	73
Rasvapann ja -kauss	73
Põletid	74
Soojaplaadid	74
Muud grilli osad	75
Säilitamine	75
Veotsing	76
Garantii	77

ET



Ohutusnõuded ja hoiatused

Selle gaasigrilli kasutamiseks olete kohustatud lugema kasutusjuhendi hoiatused ja ohutusnõuded enne grilli kasutuselevõttu hoolikalt läbi ja neid järgima. Grillil on kehtivate määruste järgne CE-märgis.

Legend:  OHT!  NB!

Grilli paigutamine



See grill on ette nähtud üksnes välioludesse ja seda ei tohi kunagi kasutada sise- ega suletud ruumis. Vt allpool.

- Kasutage grilli ainult õues.
- Ärge kasutage grilli seinä ääres, garaazis, vagun- ega haagiselamus ega mujal suletud (sise) ruumis.
- Veenduge, et grilli igas suunas grilli ümber ja selle kohal oleks vähemalt meetri jagu vaba ruumi.
- Veenduge, et grilli lähedal oleksid kustutustekk/ käsikustuti ja esmaabivahendid.
- Grilli ei tohi kasutada nõrga pinna peal ega läheduses, sest sellest võib tavapärase kasutamise käigus pritsida või valguda nii rasva kui ka marinaade.
- Veenduge, et nii grill kui ka gaasiballoon seisaksid horisontaalsel pinnal.

Gaasiga seotud ohutusnõuded



Grilli peaventiile, otsakuid ja gaasikraane tohib hooldada ning reguleerida üksnes gaasiseadmete paigaldamise õigust omav hooldusettevõtte. Vt allpool.

- Iga kord pärast kasutamist sulgege gaasiballooni pealevool ja eemaldage madalrõhuregulaator.
- Käidelge vedelgaasiballooni ettevaatlikult, ärge kukutage ega kolkige seda. Ärge säilitage vedelgaasiballooni kohas, kus temperatuur võib tõusta üle +50 °C.
- Kontrollige enne iga kasutuskorda, et gaasivoolik oleks korras.
- Tehke regulaarselt juhiste järgi lekkekontrolli. Lekkekontrolli tuleb teha eelkõige juhul, kui grilli pole pikalt kasutatud või kui olete vahetanud välja gaasiballooni, rõhuregulaatori või vooliku.
- Kui tunnete tugevat gaasilõhna, sulgege viivitamata gaasi pealevool ja lülitage kõik seadmed asendisse „OFF“. Seejärel avage grilli kaas, tehke lekkekontroll ja parandage ühenduskohad. Kui te ei leia viga üles, pöörduge hooldusettevõtte või edasimüüja poole.
- Ärge kunagi kontrollige gaasileket lahtise tulega.
- Ärge eemaldage gaasivoolikut ega madalrõhuregulaatorit grilli kasutamise ajal.

Üldised ohutusnõuded



Grilli mittesihotstarbeline kasutamine võib olla ohtlik ja isegi kõige väiksemad muudatused grilli ehituses on keelatud. Vt allpool.

- Järgige täpselt koost juhendit ja veenduge, et ükski osa ei jääks kinnitamata. Kui te ei järgi juhendit või mõni osa on jäänud kinnitamata, võib seadme kasutamisel probleeme tekkida. Kasutaja vastutab grilli nõuetekohase kokkupaneku eest.
- Lugege kasutusjuhend enne grilli kasutuselevõttu läbi ja hoidke edaspidiseks alles.
- Grill kuumeneb kasutamise ajal, seega olge väga ettevaatlik, kui ümbruses viibib lapsi, vanureid või lemmikloomi.
- Grilli vahetus läheduses ei tohi olla kergsüttivaid materjale, vedelikke ega grilli külge ühendamata gaasiballoone.
- Ärge kummarduge grilli süütamisel selle kohale.
- Grilli ei tohi jätta kasutamise ajal järelevalveta.
- Ärge teisaldage grilli kasutamise ajal.
- Ärge unustage kasutada grillimise ajal kuuma-kindlaid grillkindaid.
- Veenduge, et grilli põhi, rasvapann, soojaplaadid ja põletid oleksid rasvast ning marinaadidest puhtad.
- Ärge kasutage grilli, kui see ei tööta normaalselt.
- Ärge laske lastel grilli kasutada.
- Alkohol, retseptiravimid ja mitmesugused uimastid võivad mõjutada kasutaja võimet grilli turvaliselt ning nõuetekohaselt kasutada.

Gaasi ühendamine grilliga

Üldist vedelgaasist

Enne grilli kasutuselevõttu peate hankima vedelgaasiballoon, madalrõhuregulaatori ja gaasivooliku. **Need ei kuulu komplekti.**

Vedelgaas on kergsüttiv petrooleumipõhine aine, mida säilitatakse rõhu all vedelgaasiballoonides. Vedelgaasiballoonid kaaluvad 5–11 kg. Veenduge, et ostetud balloon ei oleks mõlkinis ega roostetanud ning selle ventiil poleks kahjustatud. Transportige vedelgaasiballoon alati püstiasendis korralikult kinnitatuna. Kodumajapidamises kasutamiseks mõeldud gaasiballoon tohib olla kuni 615 mm kõrge ja kuni 310 mm läbimõõduga.

Gaas juhitakse balloonist grilli madalrõhuregulaatori ja vooliku abil. Tänu madalrõhuregulaatorile voolab gaas grilli ühtlaselt.

! Ballooni külge ühendatav rõhuregulaator ei tohi olla reguleeritav ja regulaatori kasutusrõhk peab olema 30 mbar.

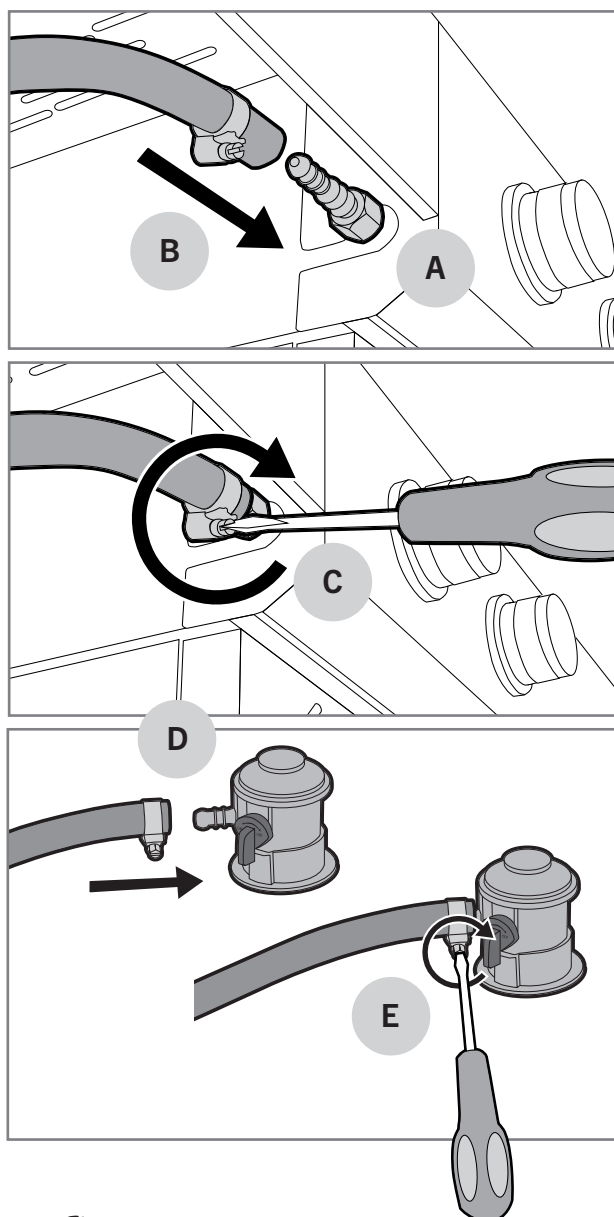
! Gaasivoolik tohib olla kuni 1,2 m pikk ja selle läbimõõt kuni 10 mm (NB! Rootsisis kuni 8 mm).

i Rõhuregulaator peab olema valmistatud standardi EN16129 järgi. Rõhuregulaatori kasutusrõhk on märgitud nimirõhu järgi 29 mbar.

i Gaasivoolik peab olema valmistatud standardi EN16436 järgi.

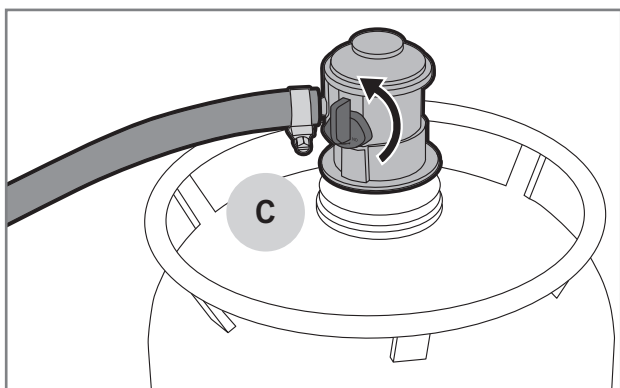
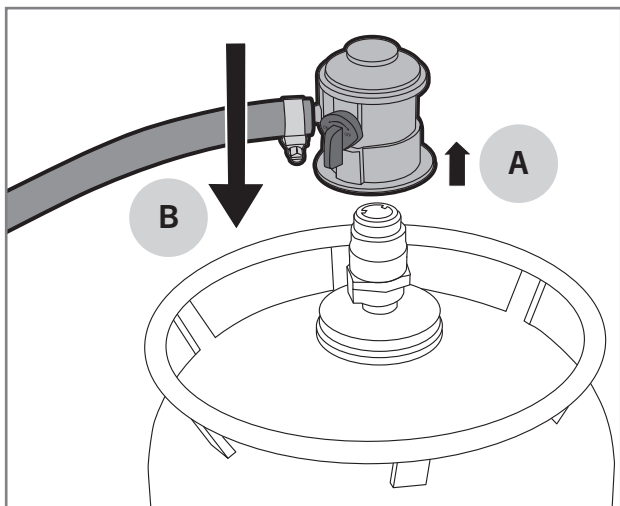
Gaasivooliku paigaldamine

1. Veenduge, et gaasivoolik oleks heas korras.
2. Veenduge, et kõik grilli regulaatorite nupud oleksid asendis „OFF“.
3. Veenduge, et grilli voolikupadrundi oleks korralikult kinni (A).
4. Suruge gaasivoolik võimalikult sügavalt ja kindlalt voolikupadrundi sisse (B).
5. Pinguldage voolik voolikuklambriga grilli voolikupadrundi külge (C).
6. Suruge gaasivooliku teine ots madalrõhuregulaatori voolikupadrundisse (D).
7. Pinguldage voolik voolikuklambriga rõhuregulaatori padruni külge (E).



Madalrõhuregulaatori paigaldamine

1. Veenduge, et madalrõhuregulaator oleks korras.
2. Kinnitage madalrõhuregulaator ballooni külge, tõmmates selle lukustusrõngast ülespoole (A) ja surudes samal ajal regulaatorit gaasiballooni külge (B).
3. Kontrollige kinnitust, tõmmates regulaatorit tugevalt ülespoole.
4. Avage gaasi pealevool aeglaselt, et rõhk ühtlustuks (C).

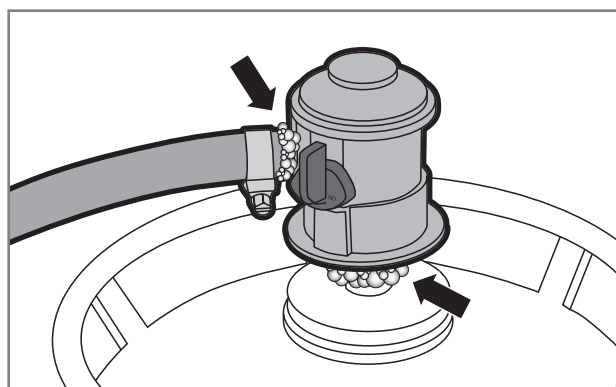
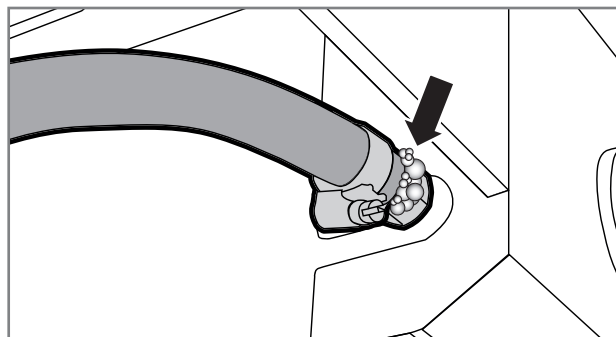


Vedelgaasi lekkek kontroll

Lekkek kontroll tuleb teha iga kord, kui vahetate välja gaasiballooni, rõhuregulaatori või gaasivooliku. Kontroll tuleb teha ka korrapäraselt igal aastal ja eelkõige pärast pikemaajalisi kasutuspause. Tehke lekkek kontroll järgmiselt:

1. Avage grilli kaas ja veenduge, et kõik põletite regulaatorid oleksid asendis „OFF“.
2. Avage madalrõhuregulaator.
3. Niisutage kõiki ventile, vooliku jätkukohti, regulaatori kinnituskohki, gaasiballooni liitmikke ja keevitusõmblusi seebiveega (30% nõudepesuainet või vedelseepi ja 70% vett). Niisutamiseks võite kasutada harja või pihustipudelit.
4. Uurige hoolikalt, kas kuskil tekib mulle. Mullid viitavad gaasilekkele.
5. Mullide tekke korral sulgege gaasi pealevool ja pinguldage jätkukohti, kus need ilmusid.
6. Kui mullid tekivad vooliku keskel või gaasiballooni küljes, vahetage see osa uue vastu välja.
7. Avage gaasi pealevool ja tehke lekkek kontroll uuesti.
8. Loputage seebivesi roostetamise vältimiseks puhta veega maha.

⚠ Ärge kasutage grilli, kui te ei saa gaasileket kõrvaldatud. Sel juhul eemaldage rõhuregulaator gaasiballooni küljest ja pöörduge hooldusettevõtte/edasimüüja poole.






ET

Grilli kasutamine

Enne esmast kasutuselevõttu

Pärast lekkekontrolli tuleb grillilt tehaseõlid ära põletada, seejärel on grill kasutusvalmis. Põletage tehaseõlid järgmiselt:

1. Avage grilli kaas ja süüdake kõik põletid süüta-
misjuhiste järgi.
2. Seadke põletid -võimsusele ja laske neil viis
minutit põleda, kaas avatud.
3. Sulgege kaas ja laske veel 10 minutit -võimsu-
sel põleda.
4. Keerake põletid asendisse „OFF“ ja sulgege gaasi
pealevool.
5. Laske grillil 15 minutit jahtuda.
6. Puhastage grillplaadid ja -restid grilli puhastus-
harjaga.
7. Õlitage grillplaadid ja -restid toiduõliga.

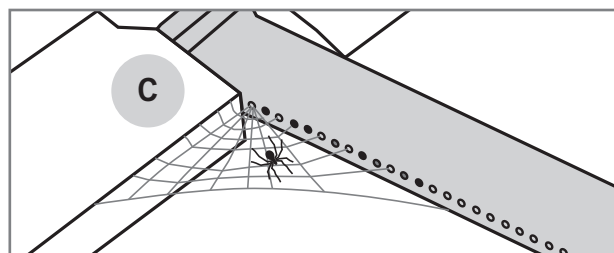
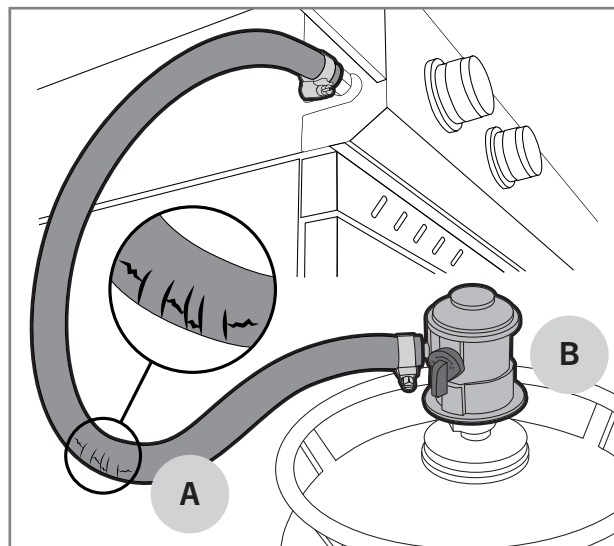
 **Tehaseõlide põletamise ajal võib grill eritada ebameeldivat suitsu. See on normaalne. Suits kaob, kui tehaseõlid on ära põlenud.**

Enne iga kasutuskorda

Grilli ohutu ja sihtotstarbeline kasutamine eeldab enne iga kasutuskorda mitmesuguseid kontrolltegevusi. Lugege alljärgnev kontroll-loend hoolikalt läbi:







1. Veenduge, et grill oleks paigutatud õigesti ja
selle vahetus läheduses ei oleks kergsüttivaid
materjale ega vedelikke.
2. Veenduge, et gaasivoolikus ei oleks pragusid ega
rebendeid (A).
3. Veenduge, et madalrõhuregulaator oleks korrali-
kult kinni (B).
4. Veenduge, et grilli põhi, rasvapann, soojaplaadid
ja põletid oleksid rasvast ning marinaadidest
puhtad. Nii ennetate rasvapõlengute teket.
5. Veenduge, et põletite avad poleks kaetud putu-
kate pesade ega ämblikuvõrkudega (C).
6. Veenduge, et grillrestidel ega -plaatidel poleks
grilliharja harjaseid.

 **Ärge kasutage grilli, kui gaasivoolik on kah-
justatud või grillil puudub mõni osa.**

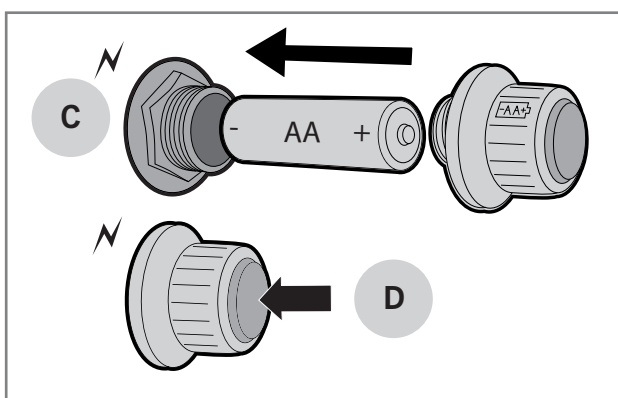
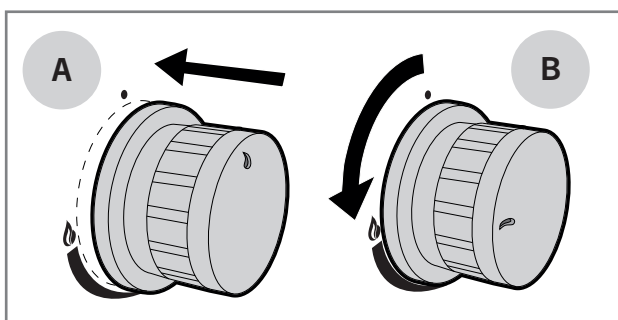


Põleti süütamine piosüütajaga




Põletid süüdatakse kas regulaatorisse sisse ehitatud või patareitoitel piosüütajaga. Igal põletil on oma regulaator. Süütamine toimub regulaatorist, millel on välgunoole kujutis (↖). Süütamine toimub järgmiselt:

1. Avage grilli kaas.
2. Avage madalrõhuregulaatorist gaasi pealevool.
3. Vajutage põleti regulaator põhja (A) ja keerake -võimsusele (B). Regulaatorisse sisse ehitatud pioso süütab põleti.
4. Kui grill kasutab patareitoitel piosüütajat (C), siis veenduge, et patarei oleks oma kohal ja õigetpidi. Vajutage piosonupp põhja (D), kuni grilli põleti süttib.
5. Seadke põleti leek sobivale võimsusele, mis jääb  ja  vahele.
6. Kui esimene põleti on süüdatud, saate süüdata üksteise järel ülejäänud põletid, kui keerate regulaatorid vastupäeva -võimsusele.
7. Seadke põletite leek sobivale võimsusele, mis jääb  ja  vahele.

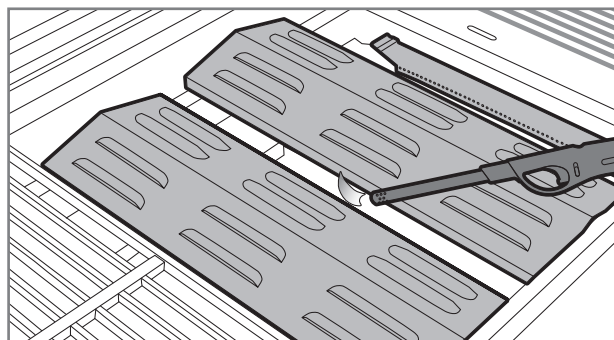
i Kui põleti ei sütti, keerake regulaator asendisse „OFF“ ja oodake viis minutit, seejärel proovige uuesti süüdata. Kui te ei saa põletit piosoga põlema, võite proovida põleti süütamist pika tuletiku või pika gaasisüütajaga.






Põleti süütamine tuletiku või pika gaasisüütajaga

1. Avage grilli kaas.
2. Avage madalrõhuregulaatorist gaasi pealevool.
3. Süüdake pikk tuletikk või pikk gaasisüütaja.
4. Vajutage põleti regulaatorit ja keerake see -võimsusele.
5. Viige pikk tuletikk või pikk gaasisüütaja umbes 1 cm kaugusele põletist.
6. Kui esimene põleti on süüdatud, saate süüdata üksteise järel ülejäänud põletid, kui keerate regulaatorid vastupäeva  ja  vahele.

i Kui põleti ei sütti viie sekundiga, keerake regulaator asendisse „OFF“ ja püüdke tõeotsingu tabeli abil viga üles leida.



Külgpõleti süütamine

1. Avage külgpõleti kaas.
2. Vajutage põleti regulaatorit ja keerake see -võimsusele. Regulaatorisse sisse ehitatud pioso süütab põleti.
3. Kui grill kasutab patareitoitel piosot, siis vajutage piosonupp põhja, kuni grilli põleti süttib.
4. Seadke põleti leek sobivale võimsusele, mis jääb  ja  vahele.

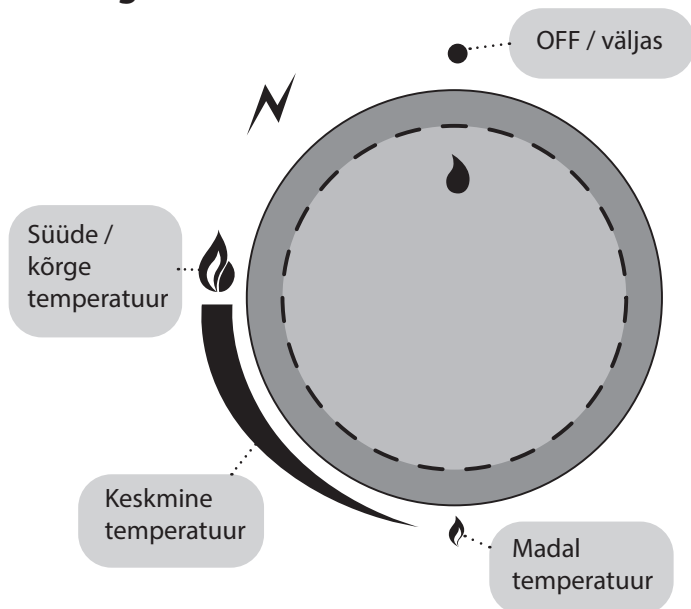
i Kui põleti ei sütti, keerake regulaator asendisse „OFF“ ja oodake viis minutit, seejärel proovige uuesti süüdata. Kui te ei saa põletit piosoga põlema, võite proovida põleti süütamist pika tuletiku või pika gaasisüütajaga.

ET

Põletite kustutamine

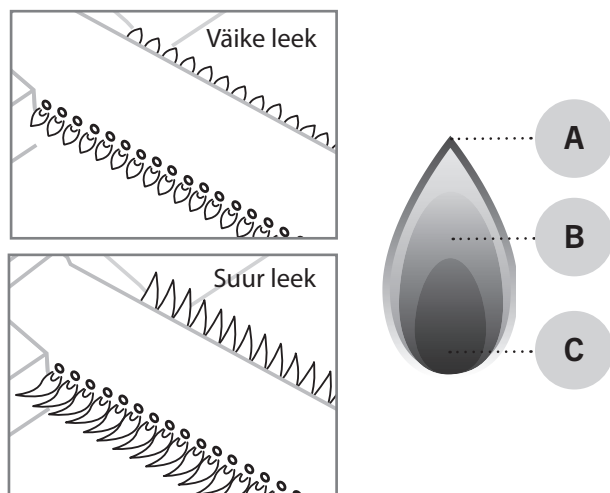
1. Peatage gaasi pealevool madalrõhuregulaatorist, sest nii ei jää gaasi grilli ega gaasivoolikusse.
2. Keerake regulaatorid asendisse „OFF“.
3. Sulgege grilli kaas.
4. Eemaldage rõhuregulaator gaasiballooni küljest.

Regulaatorite asendid



Leegi kontrollimine

Kontrollige grilli süütamisel alati leeki. Põletid on tehases optimaalselt reguleeritud, aga nende väiksed avad ahvatlevad putukaid pesitsema ja ämblikuid võrke kuduma. Kui põletid töötavad korralikult, väreleb ainult leegi tipp vahel kollaselt (A) ja leegi värv muutub summutamisel helesinisest (B) tumesinisest (C).



i Kui leek ei põle korralikult, kontrollige põletit ja puhastage seda. Kui põletid on kahjustatud, vahetage see enne grilli kasutamist välja.

Leegi taandumine

Tuulise ilmaga võib tuul suruda leegi põletist välja õhuvõtuauku, nii et see põleb juhtpaneeli all. See võib kahjustada juhtpaneeli, regulaatoreid ja grilli ventiile. Leegi taandumine tekitab ka ebamäära heli, nii et kui kuulete liigset kohinat või praksumist, siis tegutsege järgmiselt:

1. Peatage gaasi pealevool madalrõhuregulaatorist.
2. Keerake kõik regulaatorid asendisse „OFF“.
3. Avage grilli kaas.
4. Eemaldage rõhuregulaator gaasiballooni küljest.
5. Teisaldage grill varjulisesse kohta.

i Leegi taandumisest tingitud kahju ei kuulu garantii alla.

Leegi sähvimine

Gaasigrilli leegi vähenemine sähvimine on normaalne nähtus ja annab toidule maitset juurde. 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 enne grillimist lihalt ülemäärane rasv.
2. Püüdke küpsetada liha õigel temperatuuril.
3. Veenduge, et rasvapannil ei oleks ülemäärast rasva ega toidupalu.
4. Veenduge, et soojaplaadid oleksid rasvast puhastatud.
5. Hoidke grilli kaant igal võimalusel suletuna.

i Kui grillite suletud kaanega, on temperatuur ühtlasem ja gaasikulu väiksem. Suletud kaas aitab lisaks säilitada grilli sees niiskust, et toit ei kuivaks nii kergesti ära.

Kasulikke nõuandeid

Üldist grillimisest

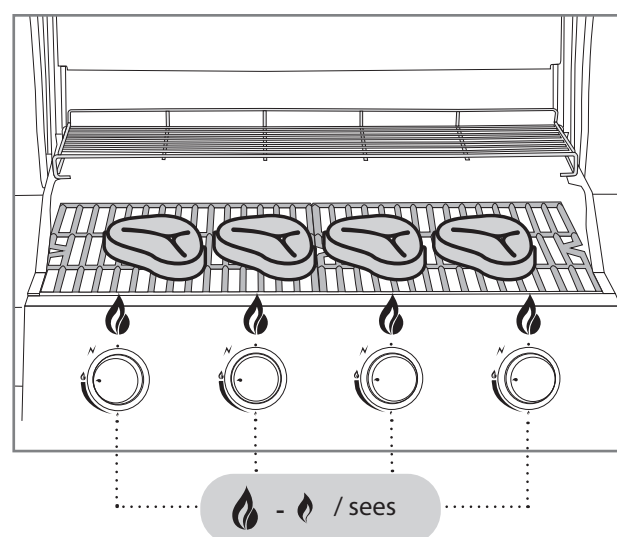
Grillimine on väga lihtne ja meeldiv tegevus, kui peate meeles paari väikest nippi ja järgite siinseid üldiseid grillimisnõuandeid:

- **Grill peab korralikult kuumenema.** Kui grilliplaadid ja -restid on korralikult kuumenenud, ei kleepu toit kinni ja selle pind pruunistub kenasti.
- **Määrduvad töövahenditega ei grillita.** Vanad marinaadid ja toidujäägid kleepuvad kergesti resti ning grillitava toidu külge. Puhastage grillirestid ja -plaadid pärast iga kasutuskorda. Nii on need järgmisel korral kohe võtta.
- Pange kõik vajalikud töövahendid, maitseained ja marinaadid ning nõud enne grillimist valmis.
- **Grilli kaas olgu võimalikult palju kinni.** Kui kaas on kinni, ei lange grilli temperatuur asjata ja grillimisaeg lüheneb.
- **Liha tuleb võimalikult vähe ringi keerata.** Piisab ühest korrast. Kui toit saab piisavalt kauaks rahulikult grilliplaadile või -restile jääda, tekib selle pinnale kaunis pruunistunud pind.
- **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/süüa. Selle ajaga temperatuur ühtlustub ja lõikamisel ei eraldu nii palju lihamahtla.

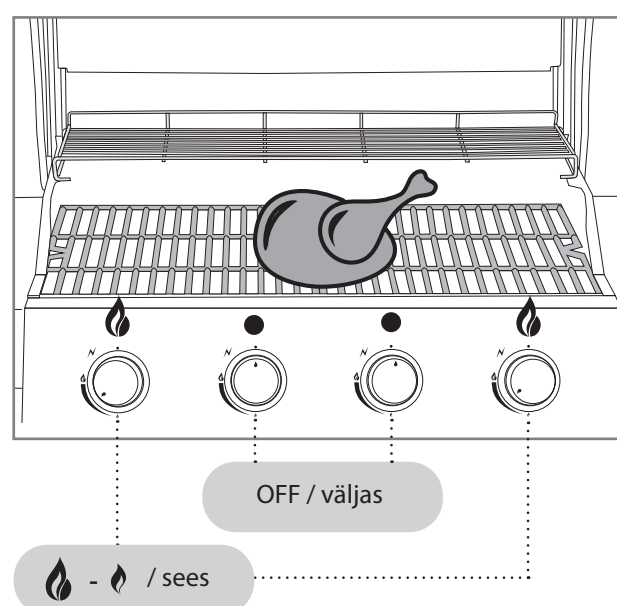
Otsene ja kaudne grillimine

Mitme põletiga gaasigrillil saab grillida nii otse kui ka kaudselt. Otsegrillimise teel küpsetatakse üldiselt väiksemaid ja pehmemaid toite. Kaudselt grillitakse suuremaid ja pikemat küpsemisaega vajavaid toite, nagu praad, broiler ja kala. Kaudset grillimist kasutatakse ka otsegrillimisel pruunistatud lihatükkide läbiküpsetamiseks. Vt erinevusi allpool.

Otsegrillimise seaded



Kaudse grillimise seaded



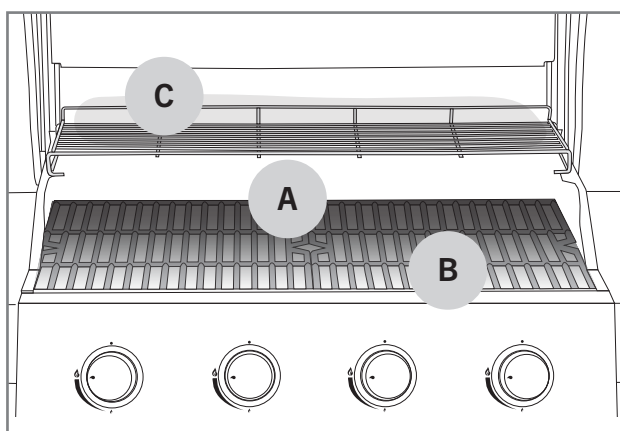
ET

Küpsetuspinna temperatuur

Traditsioonilistel enamlevinud gaasipõletitel (toru-/tahvelpõletid) on ebaühtlane küpsetuspinna temperatuur. Seda tasub võtta arvesse pigem omaduse kui probleemina. Kuldreegel on, et grillimisala tagaosa (A) on kuumem kui eesosa (B). Eesosa jahedus on tingitud nn Venturi torust, mis kinnitub põleti külge. Selles segatakse gaas ja õhk põlemiseks sobivaks seguks. Leek ei põle Venturi torus.

Mustangil on ka selliseid gaasigrilli mudeleid, mille küpsetuspind on kogu grillimisalal ühtlane. Neis on kasutusel spetsiaalsed U-põletid, mille Venturi toru on rajatud tavapärasest erinevalt põleti keskele. Tänu sellele lahendusele põleb leek ka põleti eesosas.

Grilli tagaosa soojendusrest (C) on jahedam, nii et seal võib hoida toitu soojas või küpsetada seda aeglaselt kaudse soojusega.



Marinaadid

Marinaadi kasutamine on grillimisel täiesti tavaline. Selle ülesanne on anda grillitavale toidule meelepärane maitse. Kuid marinaadid kõrvetavad ka toidu grillresti ja -plaadi külge. Õline marinaad võib valguda põleti peale ja panna leegi sähvima või tekitada lausa rasvapõlengu. Nende paari nipi abil saab marinaadiga seotud probleeme vähendada:

1. Püüdke ülemäärane 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 valmis toitude marineerimiseks. Sel juhul satuvad toore liha bakterid valmistoidu sisse.

Toidu kinnikleepumise vältimine

Toidu kleepumine grillresti või -plaadi külge on grillijale hästi tuttav nähtus. Siin on paar nippi, kuidas liigset kleepumist vältida:

1. Eelkuumutage grilli piisavalt.
2. Puhastage grillrest ja -plaat enne kui toidu selle peale asetate.
3. Pintselage grillimisala ja grillitavat toitu enne grillimist.
4. Ärge keerake grillitavaid toite 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 Kaudne keskmine temperatuur	2,5 min / üks pool 8–10 min
Terve sisefilee	u 1,5 kg	Otsene kõrge temperatuur Kaudne keskmine temperatuur	3 min / üks pool 20–30 min
Praad	u 1,5 kg	Otsene keskmine temperatuur Kaudne keskmine temperatuur	3–4 min / üks pool 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 Kaudne keskmine temperatuur	3 min / üks pool 20 – 30 min
Grillkülg/-ribi	u 1,5 kg	Kaudne keskmine temperatuur Otsene kõrge temperatuur	60 – 90 min 4 min / üks pool
Kassler	u 3 cm	Otsene keskmine temperatuur Kaudne keskmine temperatuur	2,5 – 3 min / üks pool 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 Kaudne keskmine temperatuur	6 – 10 min 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 Kaudne keskmine temperatuur	5 – 8 min 10 – 15 min
Toores kartul		Kaudne keskmine temperatuur	45 – 60 min


ET

Grilli puhastamine ja hoidmine

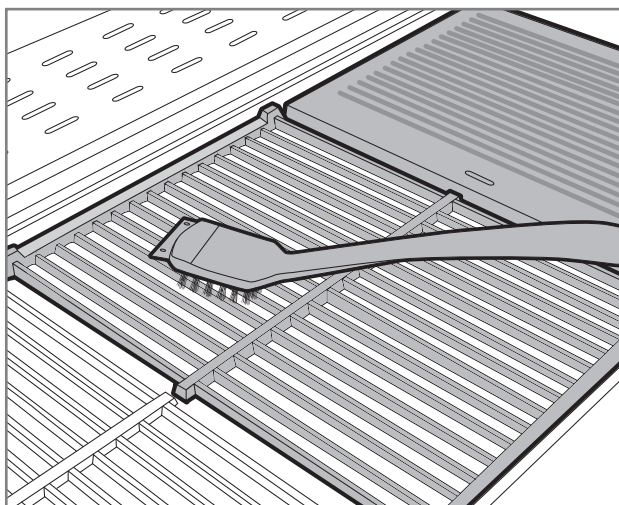
Grilli kasutamisega pikeneb märkimisväärselt, kui hoolitsete selle puhtuse ja korrapärase hoolduse eest. Kui grill ei kuumene piisavalt või toit kleepub kergesti grillplaadi külge, ei ole grilli järelkult nõuetekohaselt puhastatud või hooldatud. Toimige pärast iga kasutuskorda järgmiselt.

Grillrestid ja -plaadid

Kui grillrestid või -plaadid külge on jäänud toitu või marinaade, toimige järgmiselt:

1. Veenduge, et grill oleks välja lülitatud.
2. Eemaldage toit ja rasv nt köögipaberi abil.
3. Süüdake grill juhust järgi ja seadke põletid -võimsusele.
4. Sulgege kaas ja laske grillil 5–10 minutit kuumeneda.
5. Kustutage grill ja avage kaas.
6. Laske grillil umbes 10 minutit jahtuda.
7. Eemaldage kõrbenud toit ja mustus grilli jaoks ette nähtud puhastusharjaga (A).
8. Ölitage puhastatud grillreste ja -plaate toiduõliga, kasutades nt köögipaberit või grillpintslit.

i Ärge kasutage keevitustöödel kasutamiseks mõeldud terasharja, kuna see võib grilli pinnad rikkuda. Sellise terasharja tekitatud kahju ei kuulu garantii alla.



Rasvapann ja -kauss

Enamike rasvapõlengute põhjus on määrdunud rasvapann. Kui näete rasvapannil või -kaussis toidupalu või marinaadi, puhastage see kohe järgmiselt. Rasvapannile ei tohi jääda rasvaloike.

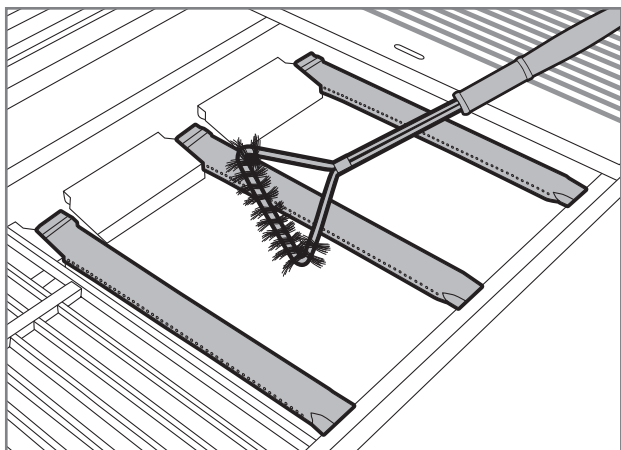
1. Veenduge, et grill oleks välja lülitatud.
2. Eemaldage rasvapann/-kauss grilli küljest.
3. Eemaldage toit ja rasv grilli puhastusharja kaabitsa või plastkaabitsa abil.
4. Peske rasvapanni/-kaussi õrnatoimelise nõudepesuainega.
5. Kuivatage puhas rasvapann/-kauss ja pange grilli külge tagasi.

i Puhastamine on hõlpsam, kui katate rasvapanni fooliumiga, mis kogub liigse toidu ja rasva kokku. Puhastamiseks on vaid vaja määrdunud foolium ära visata.

Põletid

Põletid on grilli toimimise ja kuumenemise seisukohalt kõige tähtsamad, nii et veenduge regulaarselt nende puhtuses ja korrasolekus. Põletid tuleb eemaldada ja üle vaadata vähemalt kaks korda aastas, eelkõige kevadel pärast talvist seismist või muud pikka kasutuspausi. Põletite väiksed avad meelitavad putukaid ja ämblikuid neisse pesi ehitama. Sellised ummistused tekitavad ebaühtlase ja -puhta leegi. Ummistused võivad panna leegi põlevam väljaspool gaasivoolikut, mis võib grilli tugevalt kahjustada. Puhastage põletid järgmiselt:

1. Veenduge, et grill oleks välja lülitatud.
2. Eemaldage grillrestid ja -plaadid ning soojaplaadid.
3. Eemaldage põleti, avades selle kinnituskruvi. Kinnituskruvi asub harilikult põleti tagaotsas.
4. Paljudel grillidel eeldab põletite eemaldamine grilli tagapaneeli eemaldamist.
5. Osa grille on hõlbus puhastada ka siis, kui põletid on oma kohal. Kõige tähtsam on, et te pääseksite kõigile väikestele gaasiavadele ligi.
6. Kasutage põleti pinna puhastamiseks grilli messingist puhastusharja.
7. Veenduge, et põleti avad oleksid avatud ja puhtad. Võite kasutada nt peenikest raudtraati.
8. Kui põleti on kahjustatud ja/või tugevalt roostetanud, vahetage see välja.
9. Veenduge ühtlasi, et ventiili otsak oleks puhas ja terve.
10. Pange puhastatud põletid tagasi.

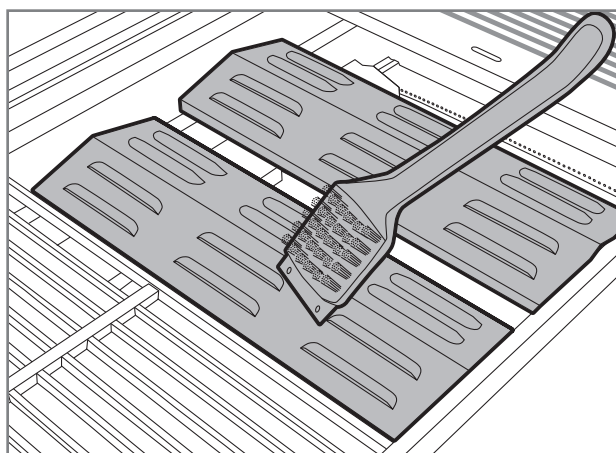


Soojaplaadid

Soojaplaadid levitavad sooja ühtlaselt grillimisalale. Soojaplaatide pinnale koguneb toidujääke ja marinaade. Määrduvad soojaplaadid vähendavad grilli võimsust. Puhastage soojaplaadid järgmiselt:

1. Veenduge, et grill oleks välja lülitatud.
2. Eemaldage soojaplaadid grillilt.
3. Kraapige soojaplaadilt liigne toit puhastusharja kaabitsa või plastkaabitsa abil maha.
4. Lõpetuseks harjake messingist puhastusharjaga.
5. Soovi korral võite pesta soojaplaate kraanikausis õrnatoimelise nõudepesuainega.
6. Kuivatage puhtad soojaplaadid ja pange grilli külge tagasi.

i Ärge peske soojaplaate nõudepesumasinas.



Muud grilli osad

Grillil on lisaks eelmainitule palju muid terasosi, mida tuleb korrapäraselt puhastada. Järgige siinseid üldisi juhiseid:

1. Puhastage grilli terasosad Mustangi grilli puhastusaine, Mustangi rösteri puhastusaine või õrnatoimelise nõudepesuaine ja lapiga.
2. Kuivatage puhastatud osad hoolikalt.
3. Juhtpaneelid ja hoiatussiltide pindu ei tohi puhastada pesuainega, sest need võivad tekstid 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.

Säilitamine

Kui teete grillimises pikema pausi või soovite grilli nt talveperioodiks hoiule panna, järgige neid juhiseid. Õigesti hoitud grilli kasutusiga pikeneb ja grill püsib aastast aastasse töökorras. Grilli hoiulepanekul toimige järgmiselt:

1. Puhastage grill täielikult kasutusjuhendi juhiste järgi.
2. Süüdake grill ja laske sel umbes 15 minutit kuumeneda, kuni kõik terasosad on kuivanud.
3. Laske grillil maha jahtuda.
4. Veenduge, et kõik grillrestid ja -plaadid oleksid õlitatud.
5. Kui hoiate grilli õues, eemaldage selle põletid, restid, plaadid, soojendusrest ja soojaplaadid. Neid tuleb säilitada kuivas ja soojas ruumis. Soovitame mähkida need nt ajalehe sisse, et pindu mitte kriimustada.
6. Eemaldage madalrõhuregulaator gaasiballooni küljest.
7. Säilitage gaasiballooni alati õues ja veenduge, et see ei puutuks kokku kuumuse ega päikesevalgusega.
8. Õues säilitamise korral tasub hankida kvaliteetne kaitsekate, mis katab grilli maani. Veenduge, et õhk saaks ka katte all ringi käia.

i Ärge säilitage grilli sellises kohas, kus katuselt langev lumi kukuks grilli peale. Lume ja jää tekitatud kahju ei kuulu garantii alla.

Veaotsing

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

Viga	Võimalik põhjus	Lahendus
Gaas ei voola peale	Madalrõhuregulaator on kinni	Avage gaasi pealevool rõhuregulaatorist
	Madalrõhuregulaator ei ole gaasiballoon küljes korralikult kinni	Eraldage madalrõhuregulaator ja kinnitage uuesti
	Gaasivoolik või rõhuregulaator on defektsed	Vahetage gaasivoolik või rõhuregulaator välja ja tehke lekkekontroll
Põleti ei sütti patareitoitel piesoga	Patarei on tühjaks saanud või paigaldamata	Vahetage patarei välja
	Süüteseadise juhtmed on lahti või valesti ühendatud	Kontrollige ühendusi ja ühendage juhtmed uuesti
	Süüteseadis on defektne	Vahetage süüteseadis välja
Põleti ei sütti tuletiku ega gaasisüütajaga	Põleti avad on ummistunud	Puhastage põletid juhiste järgi
	Põletid ei ole ventiilide küljes korralikult kinni	Kontrollige põletite paigaldust ja seisukorda
Grill ei kuumene korralikult	Põleti ei saa korralikult õhku	Kontrollige põletit ja puhastage see
	Gaasi on liiga vähe	Vahetage gaasiballoon välja
	Gaasi pealevool on takistatud	Veenduge, et gaasivoolik oleks terve ega oleks väändunud
Leek on ebahühtlane ja põleb täiesti kollasena või suitseb	Põletid ei saa piisavalt õhku	Puhastage põletid juhiste järgi
	Põletite pinnale on kleepunud toidujääke, soola või marinaadi	
Leek väreleb kõvasti või temperatuur on liiga kõrge	Toidu pinnal on liiga palju rasva või marinaadi	Pühkige liigne rasv ära
	Soojusplaadid või rasvapann on liiga määrdunud	Puhastage soojusplaat või rasvapann liigsest toidust või rasvast
Leek ei püsi	Liiga tugev tuul	Viige grill tuule eest kaitstud kohta
	Gaasi on vähe	Vahetage gaasiballoon välja
Leeki on näha väljaspool põletit	Põleti on ummistunud	Kontrollige põletit ja puhastage see
	Tugev tuul	Viige grill tuule eest kaitstud kohta
Rõhuregulaator suriseb/kohiseb	Kõrge välistemperatuur	Pole midagi teha. Olukord möödub
	Täis gaasiballoon	

Garantii

Mustangi gaasigrillile ja selle osadele kehtib vähemalt 24-kuuline tootmis- ja materjaligarantii. Garantiitingimused erinevad mudeliti. Ajakohased garantiitingimused leiate meie veebilehelt.

mustang-grill.com

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

ET



MUSTANG

FI

Kaikkein laajin grillausvalikoima

Grillaus | Pizza | Savustus | Tarvikkeet

SV

Det bredaste grillnings Sortimentet

Grillning | Pizza | Rökning | Tillbehör

ET

Kõige laiem grillimistoodete valik

Grillimine | Pitsa küpsetamine | Suitsutamine | Tarvikud




MUSTANG

mustang-grill.com

