



MUSTANG

DAYTON



Assembly and operating instructions

EN

Asennus- ja käyttöohje

FI

Monterings- och bruksanvisning

SV

Monteringsanvisninger og bruksanvisning

NO

Samlings- og betjeningsinstruktioner

DA

Paigaldus- ja kasutusjuhend

ET

Lietošanas pamācība

LV

Naudotojo vadovas

LT

Montage- und Bedienungsanleitung

DE

Instrukcja montażu i obsługi

PO

Technical information Tekniset tiedot Teknisk information Spesifikasjoner Tekniske data Tehniline teave Tehniskā informācija Techninė informacija Technische Daten Informacje techniczne	
Appliance code Laitteen koodi Produktkod Apparatkode Udstyrskode Seadme kood Ierīces kods Prietaiso kods Produktcode Kod urządzenia	648961
	
Voltage Jännite Spänning Spenning Spænding Pinge Spriegums Įtampa Spannung Napięcie	220-240V-, 50/60Hz
Power Teho Effekt Vöimsus Jauda Galia Leistung Moc	2300 W
Temperatures Lämpötilat Temperaturer Temperatuurid Temperatūras Temperatūros Temperaturen Temperature	max. 300°C
IP rating IP suojausluokka IP-skyddsklass IP-beskyttelsesklasse IP kaitseklass IP aizsardzības klase IP apsaugos klasė IP-Schutzart Stopień ochrony IP	IP 44
Country of use Käyttömaa Användningsland Bruksland Anvendelseslande Kasutusriik Izmantošanas valsts Naudojimo šalis Verwendungsland Kraj użytkowania	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU
Info Informasjon Information Tootja Ražotājs Gamintojas Producent	Tammer Brands Oy Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland mustang-grill.com



DAYTON

EN **Assembly instructions**

FI **Kokoamisohjeet**

SV **Monteringsanvisningarna**

NO **Monteringsanvisning**

DA **Samlingsvejledning**

ET **Koostejuhised**

LV **Montāžas instrukciju**

LT **Surinkimo nurodymai**

DE **Montageanleitung**

PO **Wskazówki dotyczące montażu**

General assembly instructions

Before you begin assembly

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



Do not let small children play with the packaging materials.

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

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

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



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

Yleiset kokoamisohjeet

Ennen asentamista

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



Älä anna pienten lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.

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

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

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



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

SV

Allmänna monteringsanvisningar

Innan montering

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



Låt inte små barn leka med förpackningsmaterialet.

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

NO

Generelle monteringsanvisninger

Før du starter monteringen

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



Ikke la små barn leke med emballasjen.

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

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

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



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

Generel samlingsvejledning

Inden du begynder at samle produktet

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



Lad ikke små børn lege med emballagematerialerne.

Kontrollér, at du har alle dele, du skal bruge til at samle produktet, og at de er i god stand. Du kan kontrollere delene ved hjælp af oversigten på side 9. Kontakt venligst forhandleren i tilfælde af manglende eller beskadigede dele.

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

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



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

Üldine koostejuhend

Enne kokkupanekut

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



Ärge lubage väikelastel pakkematerjaliga mängida.

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

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

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



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

Vispārējās montāžas instrukcijas

Pirms uzstādīšanas

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



Neļaujiet maziem bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem.

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

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

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



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

Bendrosios surinkimo instrukcijos

Prieš surinkimą

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



Neleiskite mažiems vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

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

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

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



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

Allgemeine Montageanleitung

Bevor Sie mit dem Zusammenbauen beginnen

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



Lassen Sie Kleinkinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.

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

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

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

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



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

Ogólne wskazówki dotyczące montażu

Przed rozpoczęciem montażu

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



Nie pozwolić małym dzieciom bawić się opakowaniem.

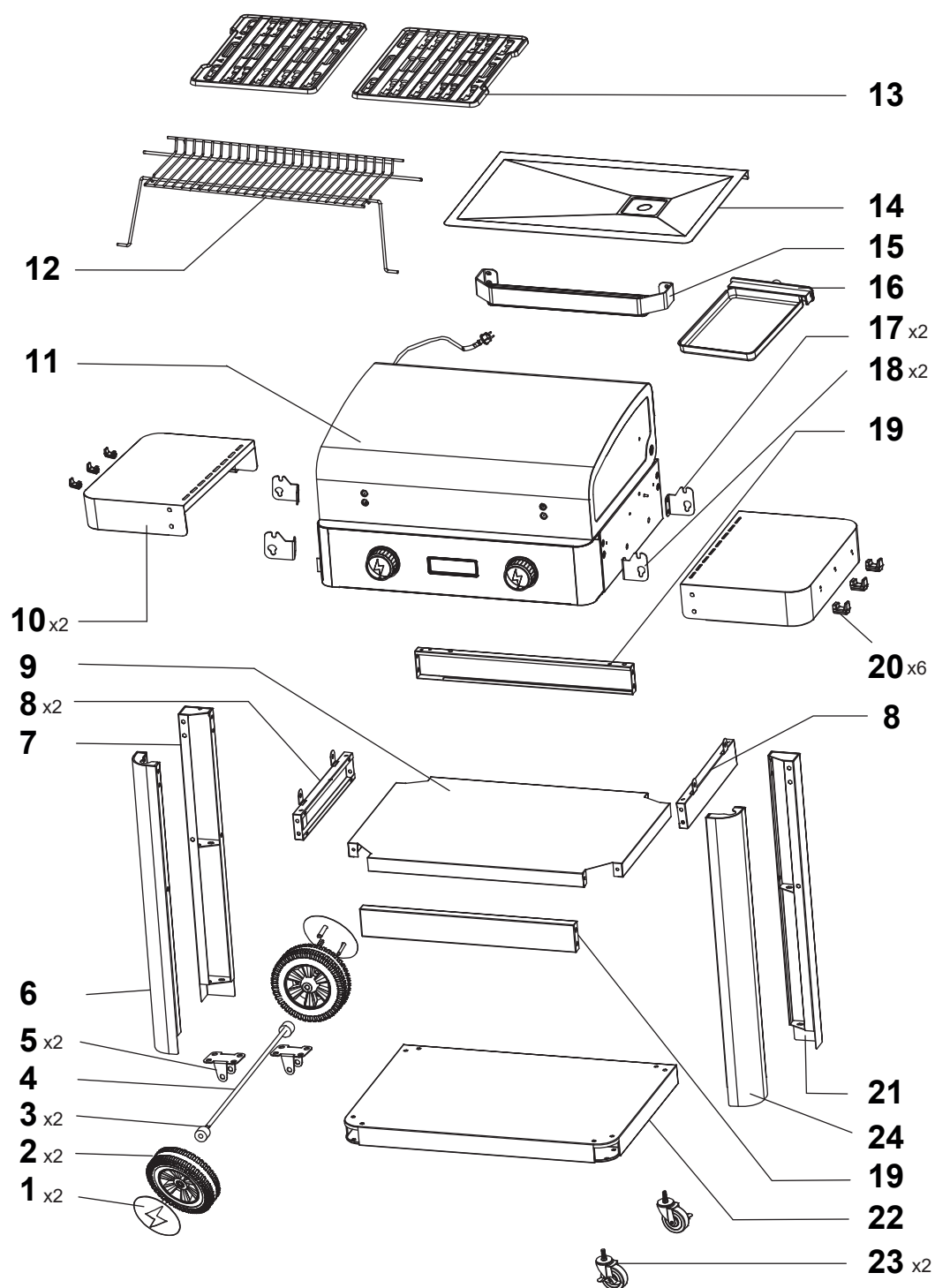
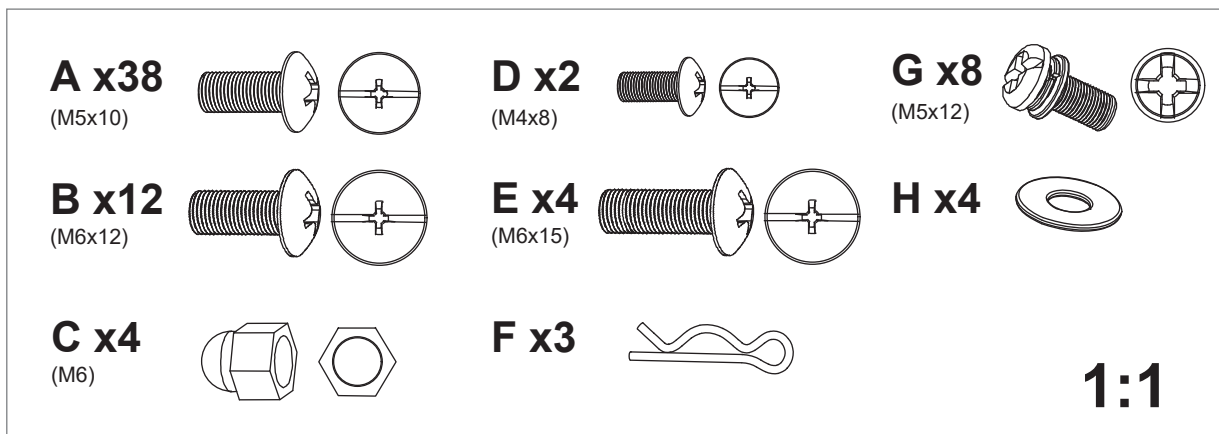
Sprawdzić, czy wszystkie części wymagane do montażu znajdują się na miejscu i są w dobrym stanie. Do tego celu użyć listy przedstawionej na stronie 9. Jeśli jakiegokolwiek części są uszkodzone lub ich brakuje, skontaktować się ze sprzedawcą.

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

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

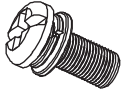


Podczas montażu nie używać wkrętarek elektrycznych lub akumulatorowych. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia śrub lub powierzchni. Wszystkie śruby dokręcać ręcznie.

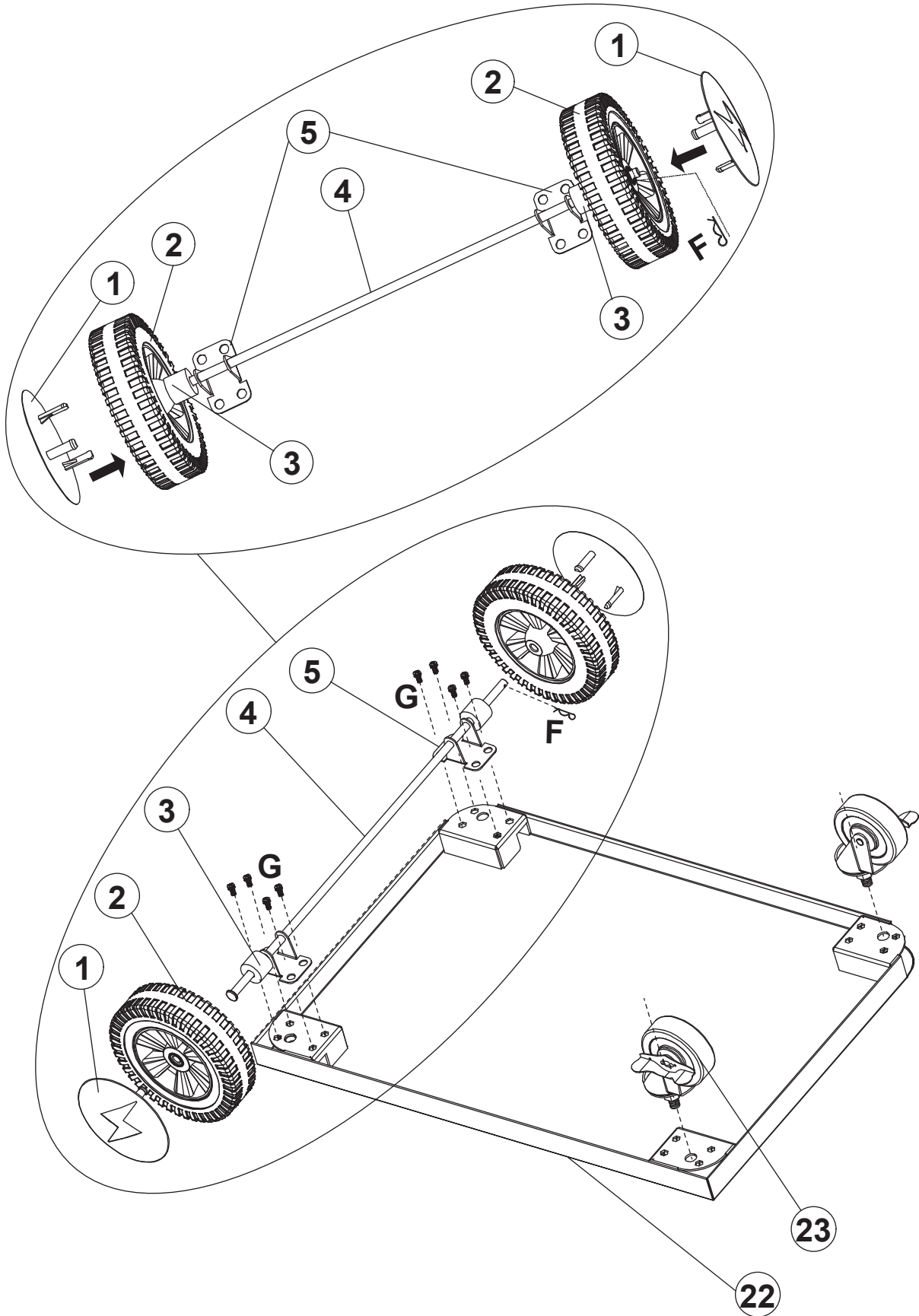


1

G x8
(M5x12)

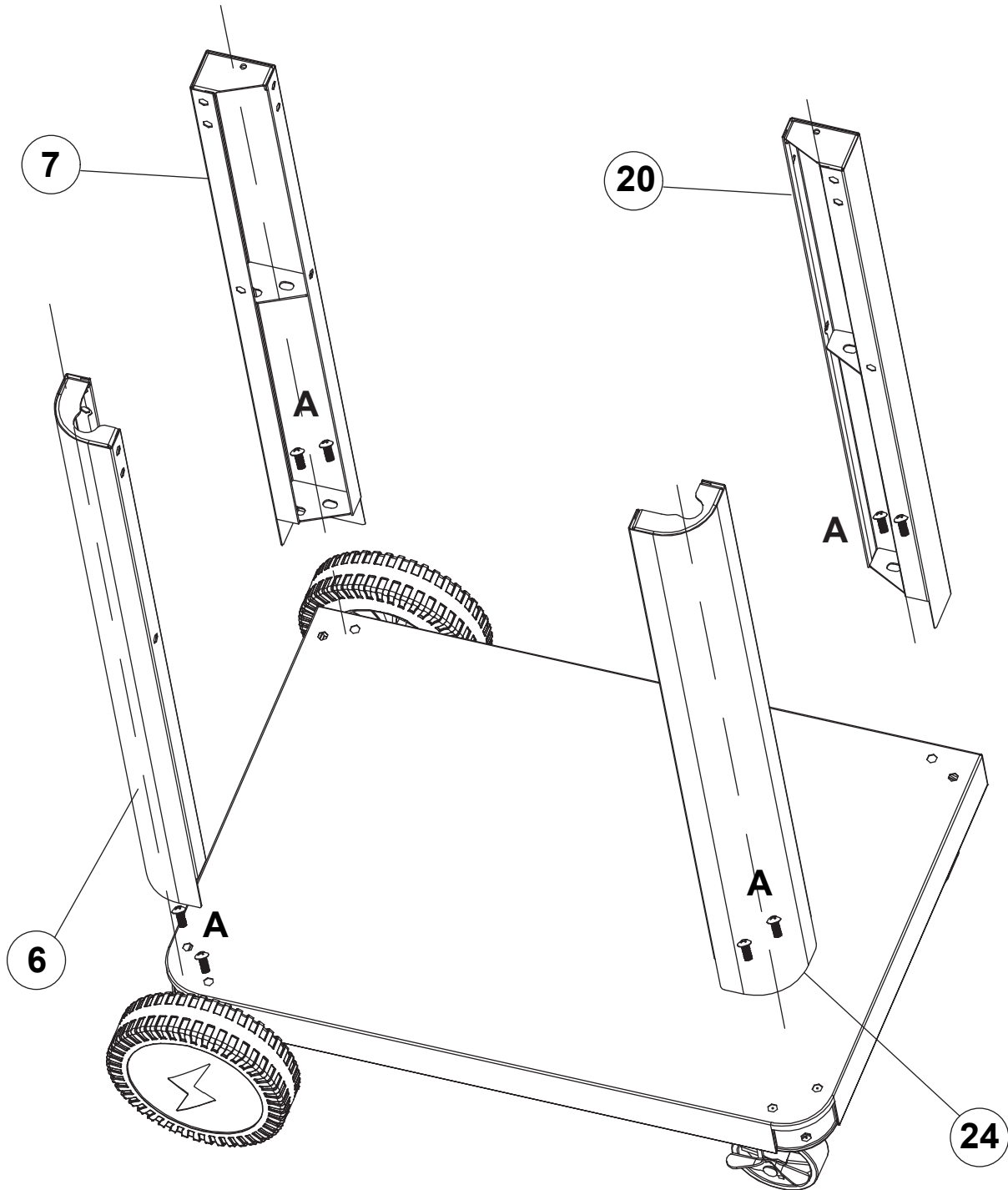
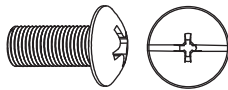


F x1



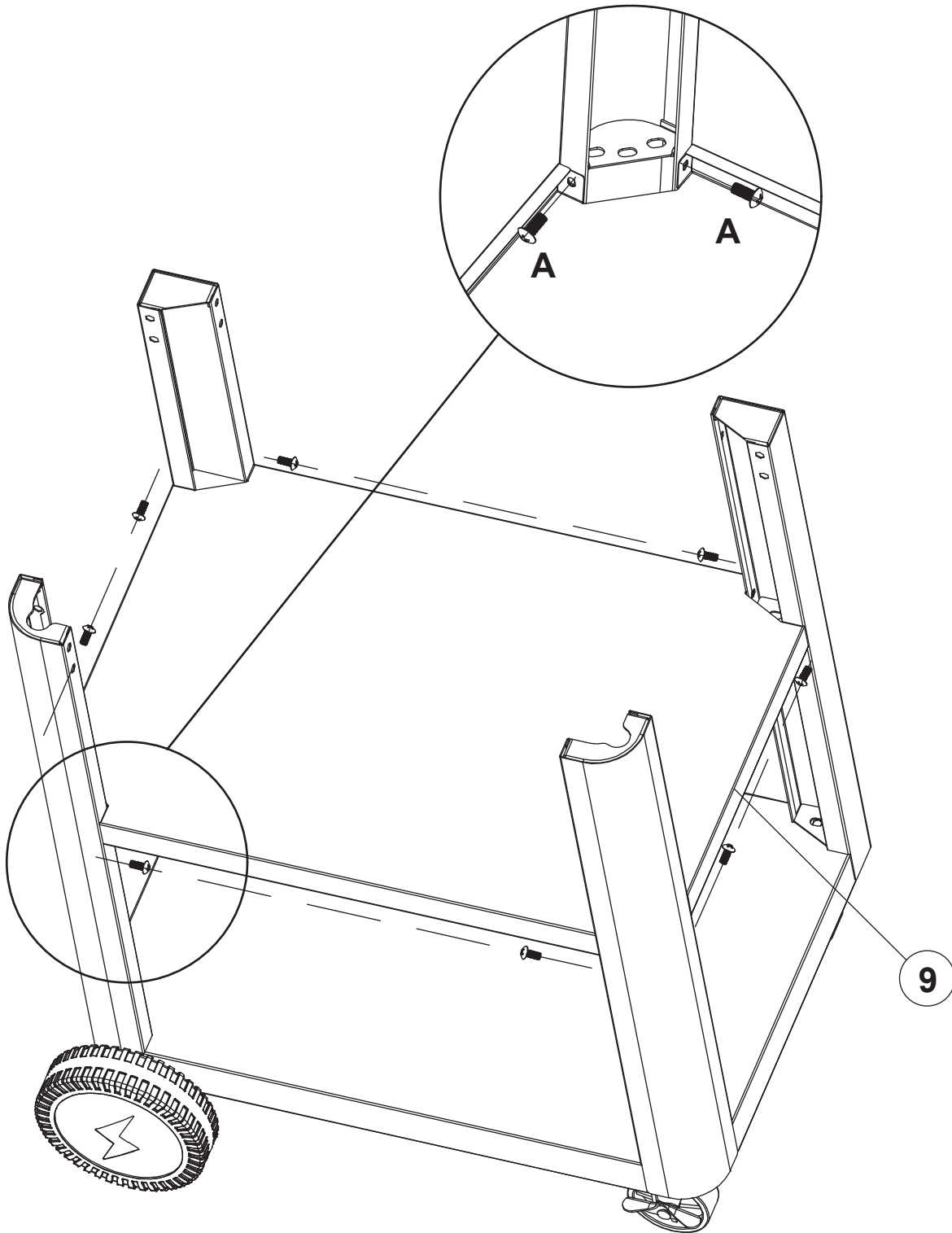
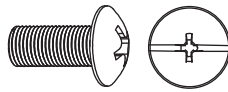
2

A x8
(M5x10)



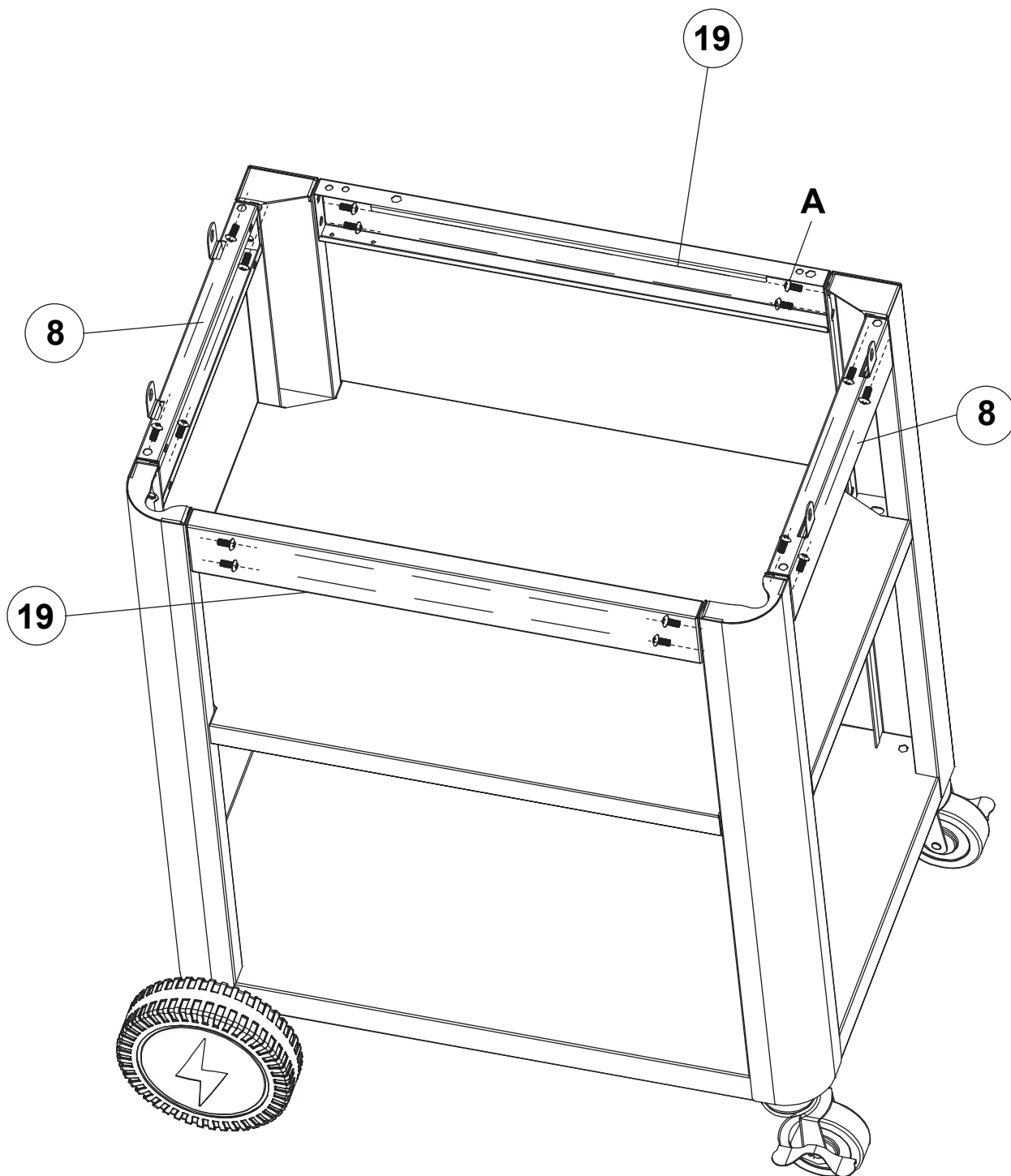
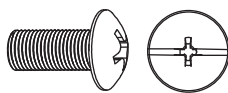
3

A x8
(M5x10)



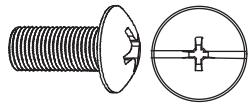
4

A x16
(M5x10)

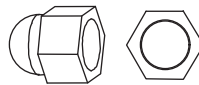


5

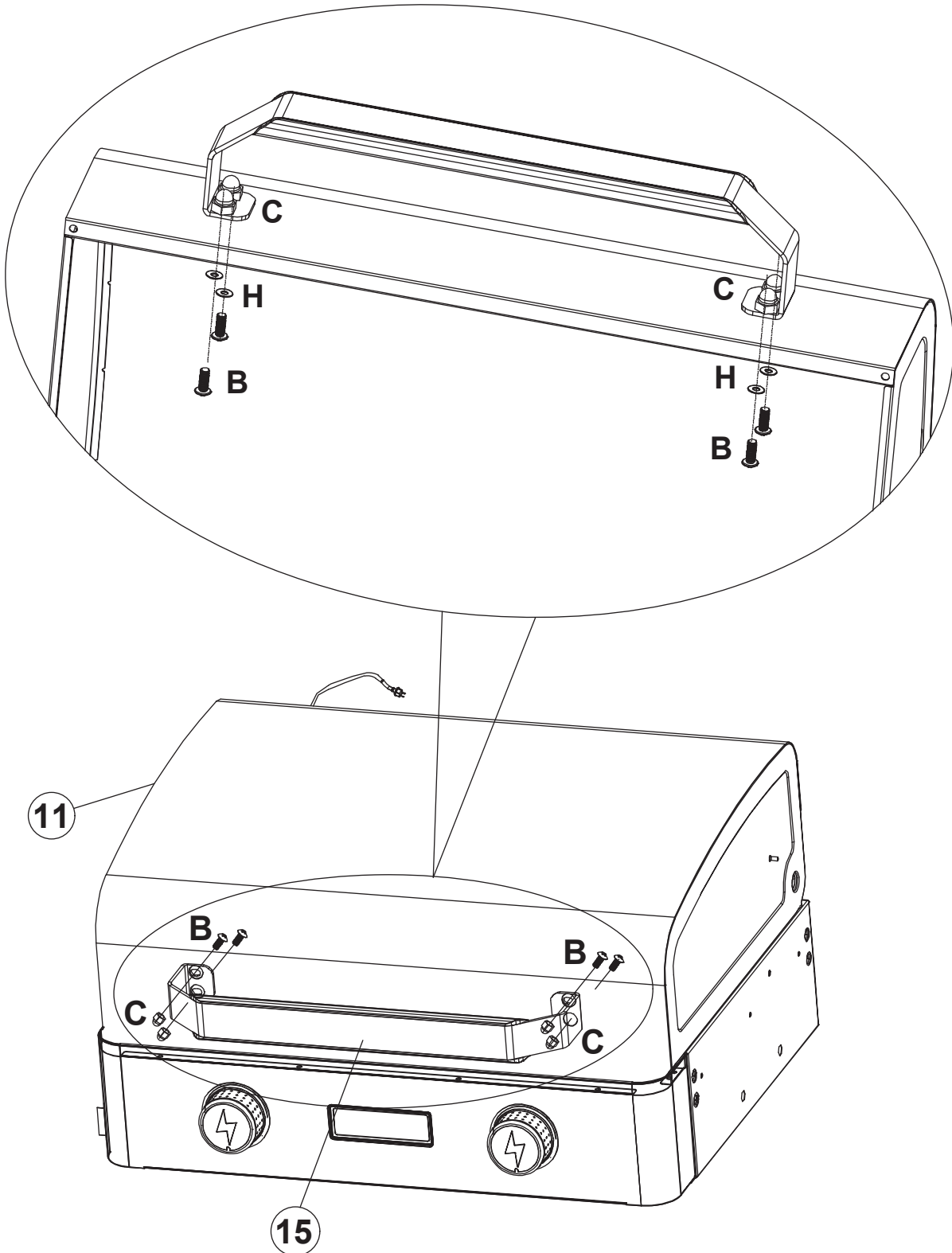
B x4
(M6x12)



C x4
(M6)

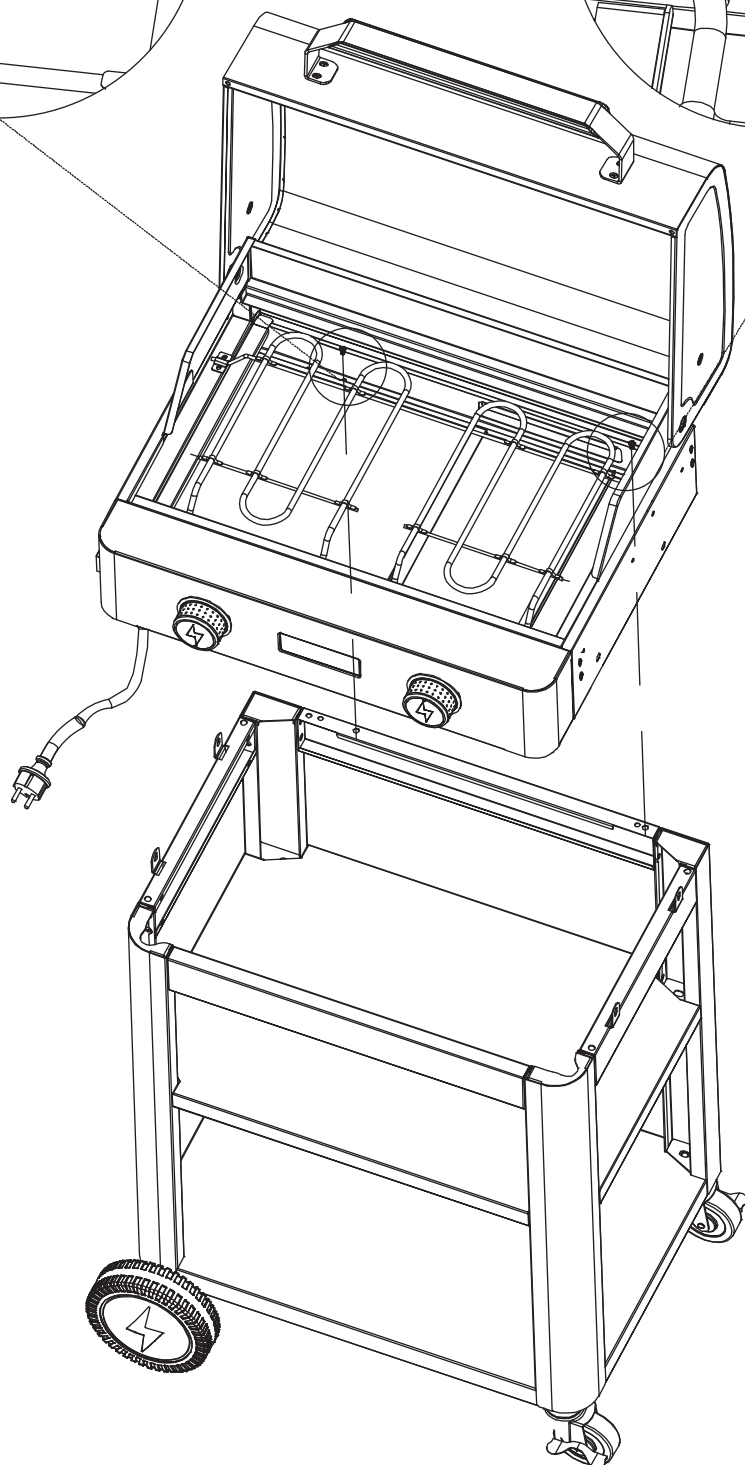
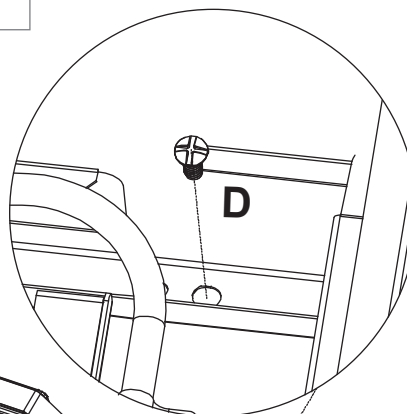
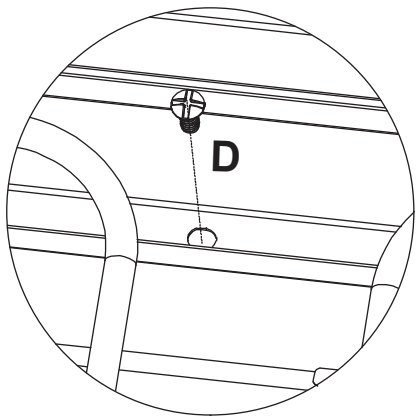
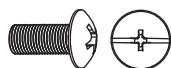


H x4



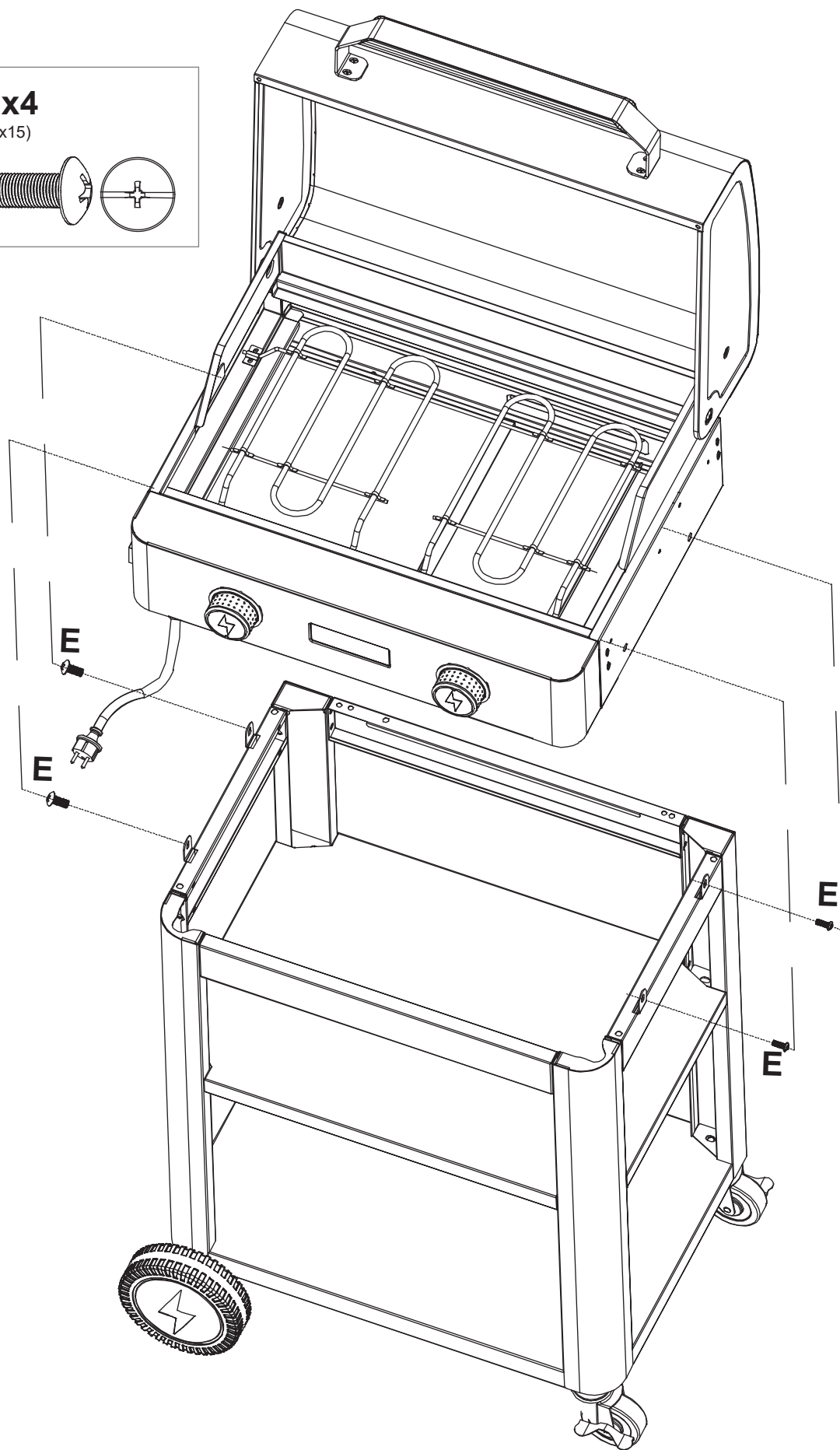
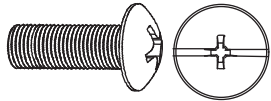
6

D x2
(M4x8)

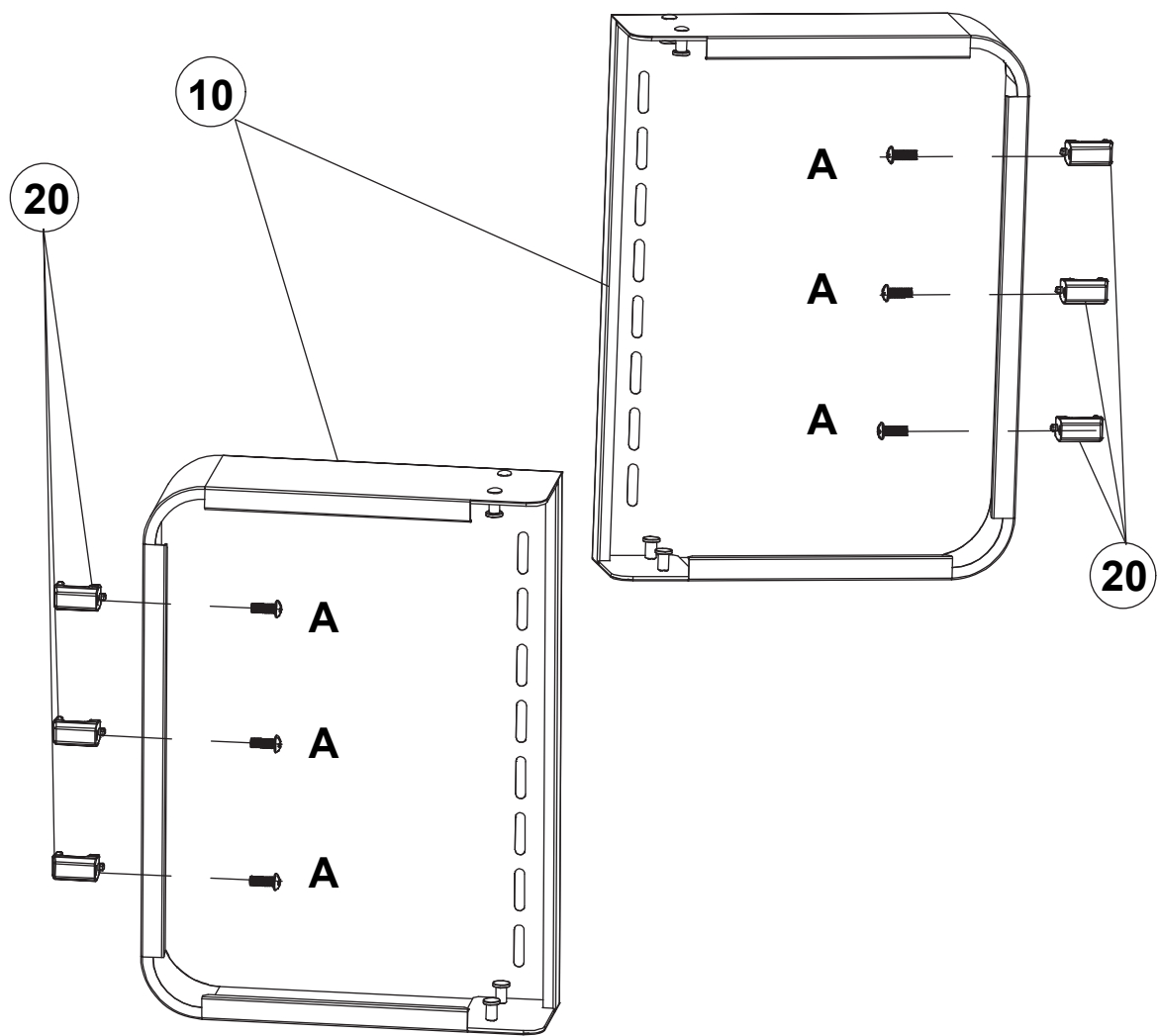
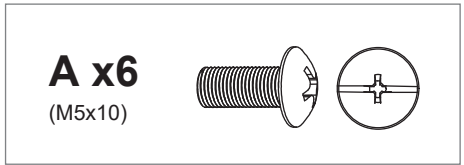


7

E x4
(M6x15)

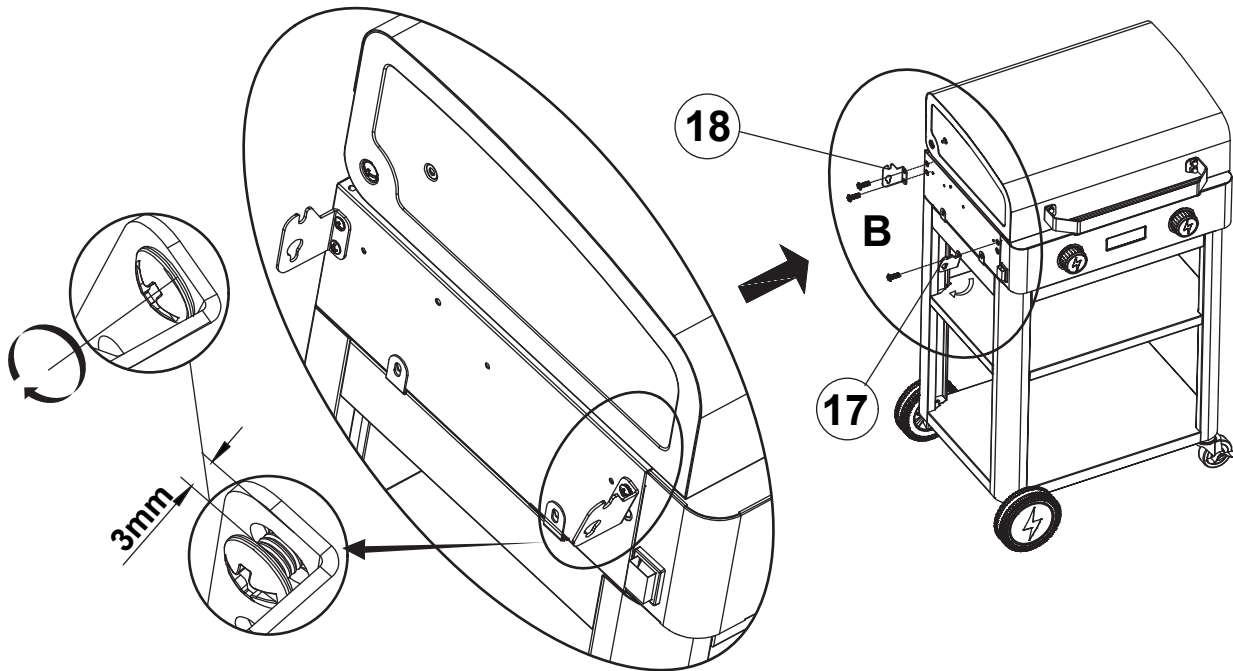
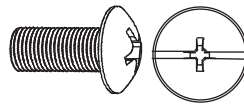


8



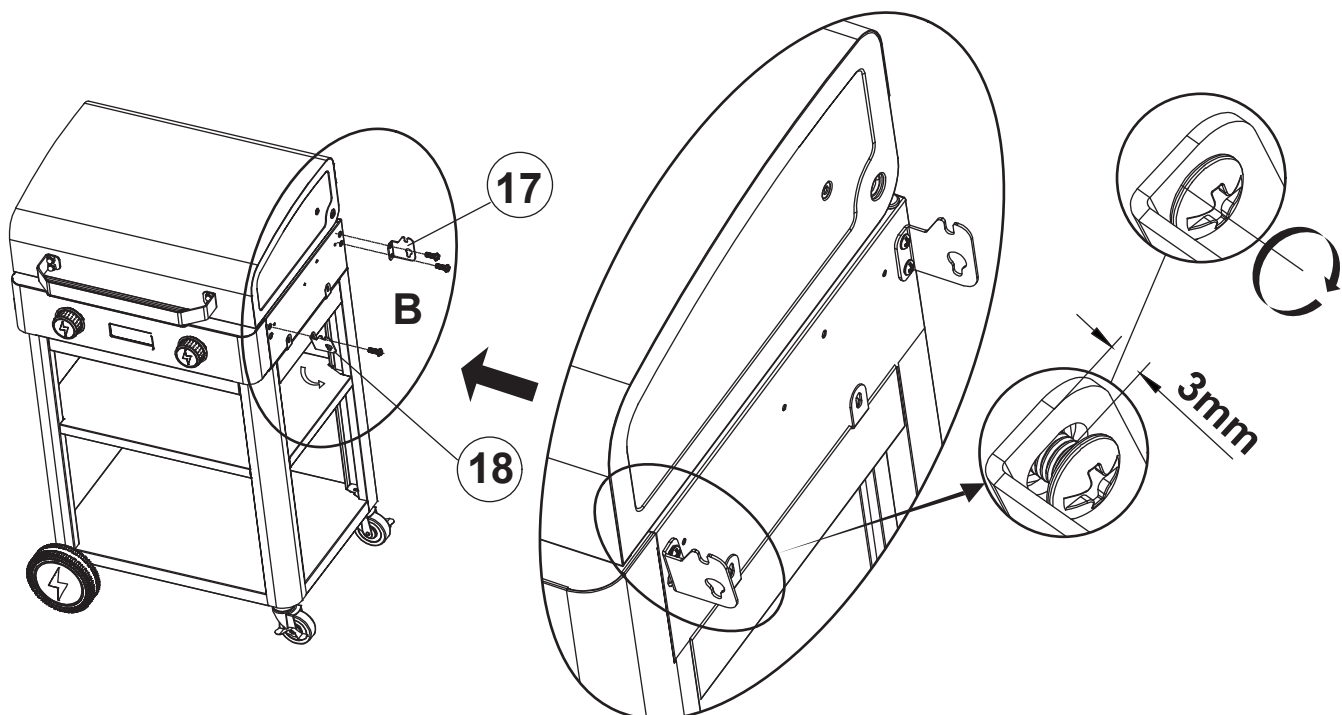
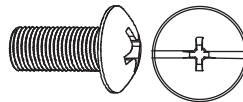
9

B x3
(M6x12)



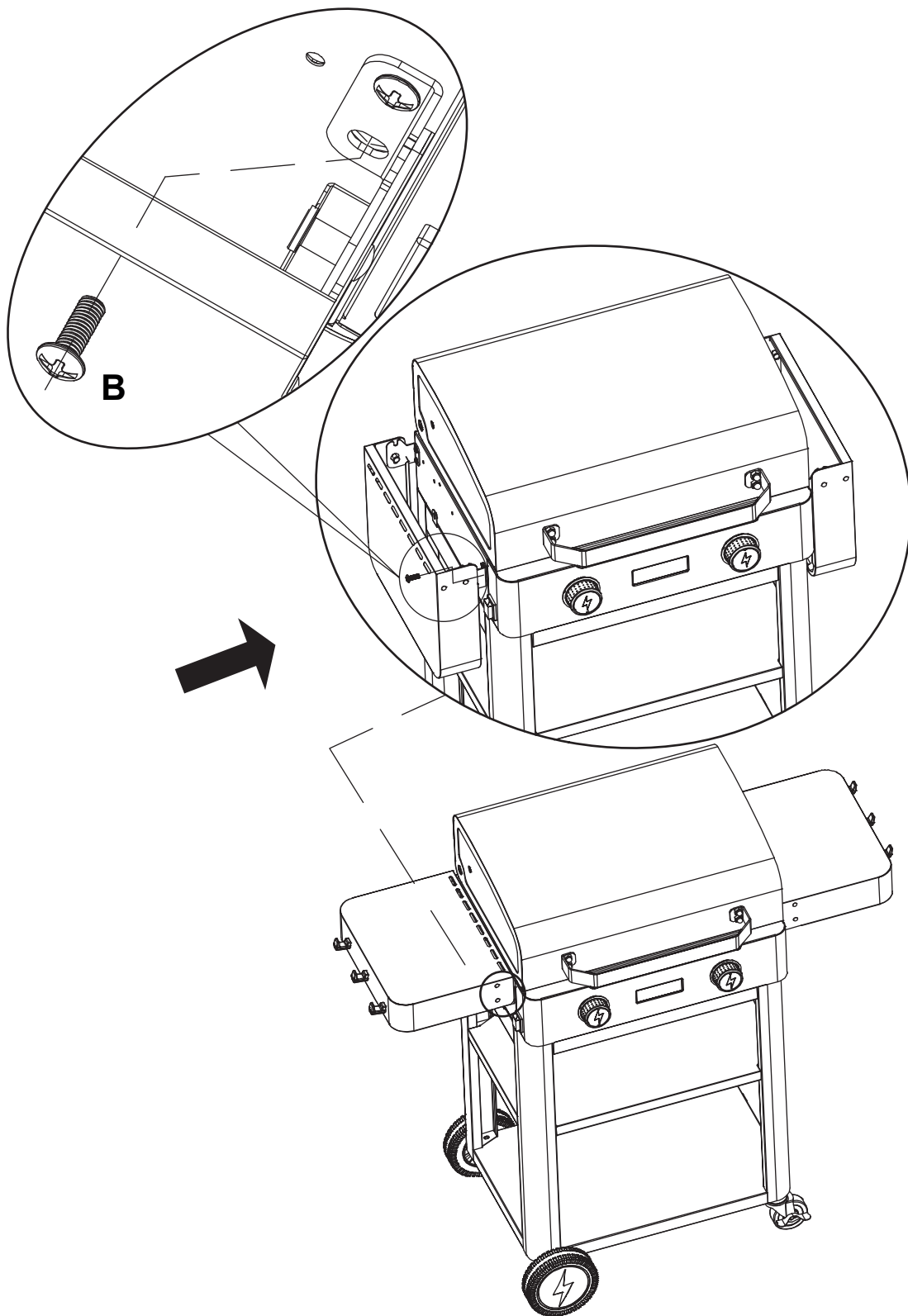
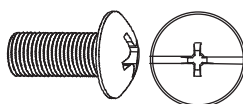
10

B x3
(M6x12)

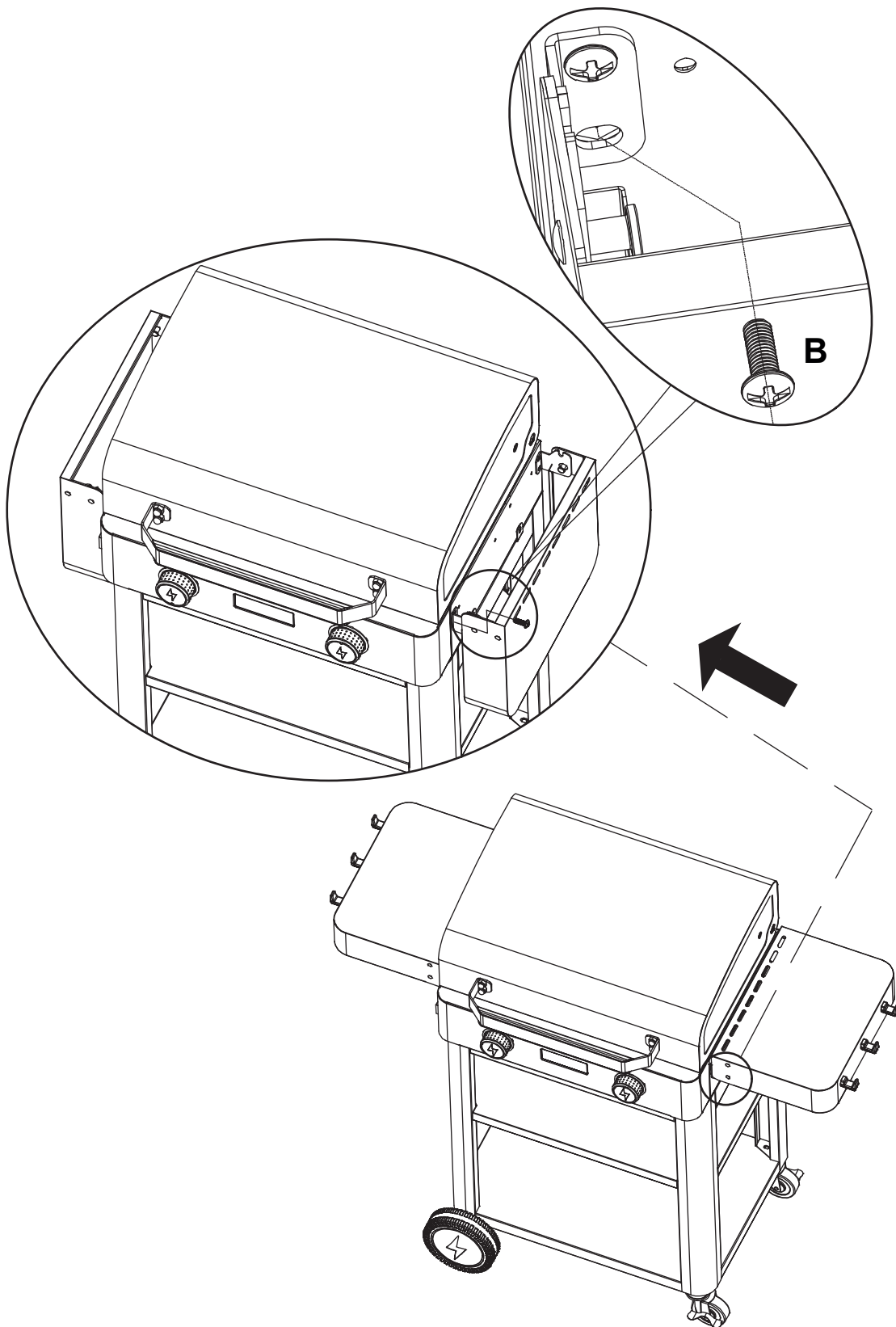
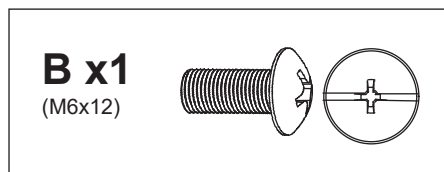


11

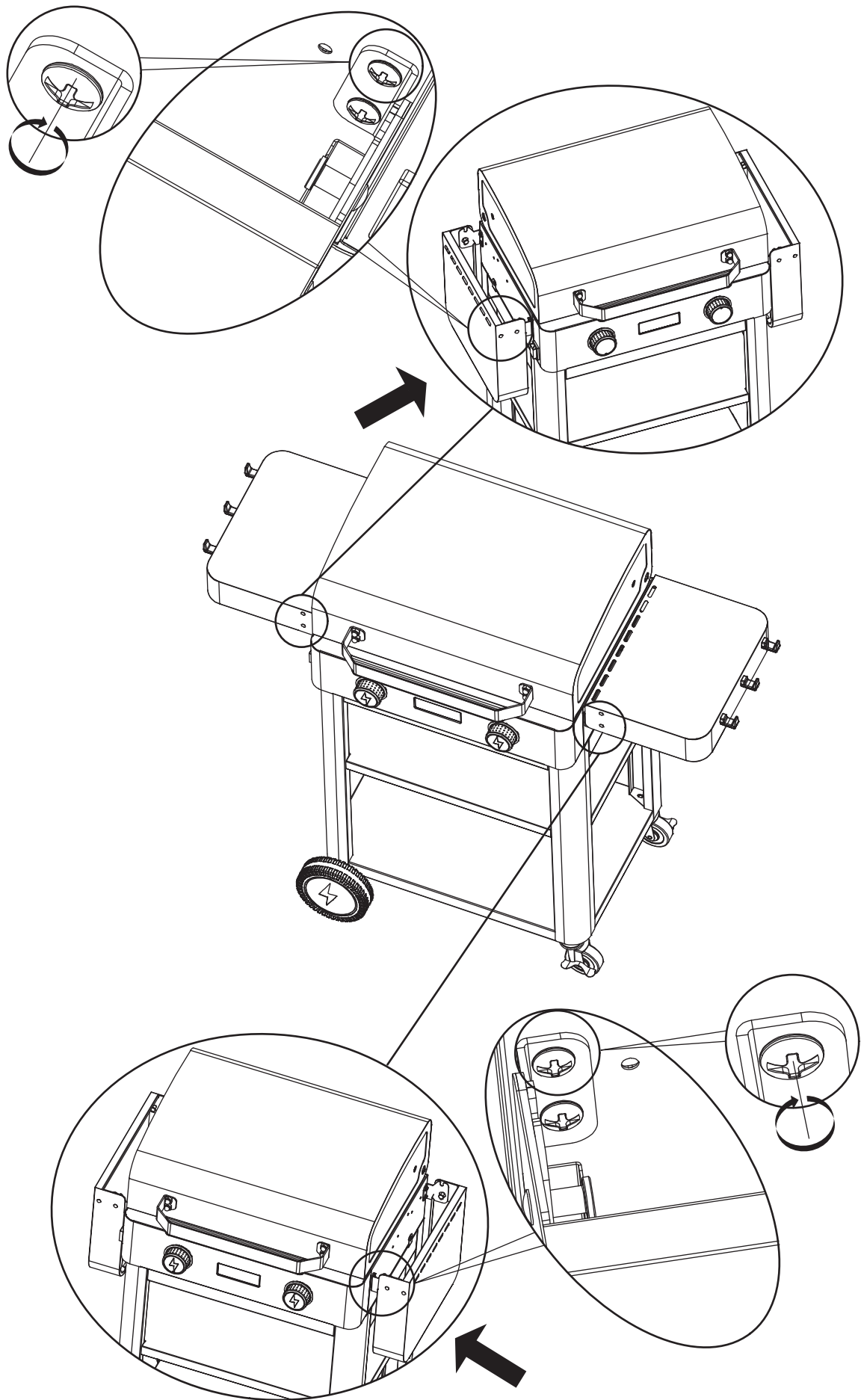
B x1
(M6x12)



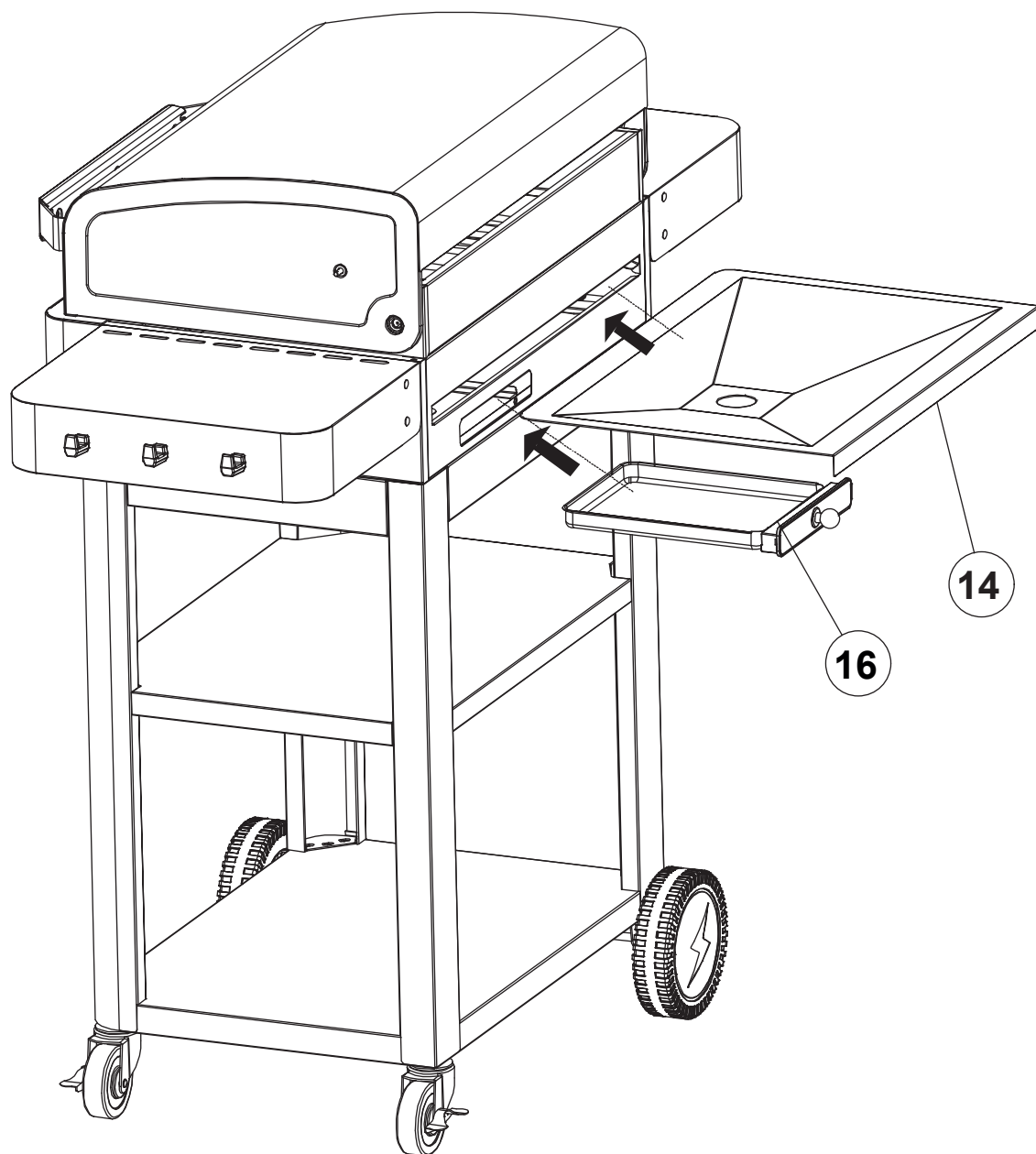
12



13



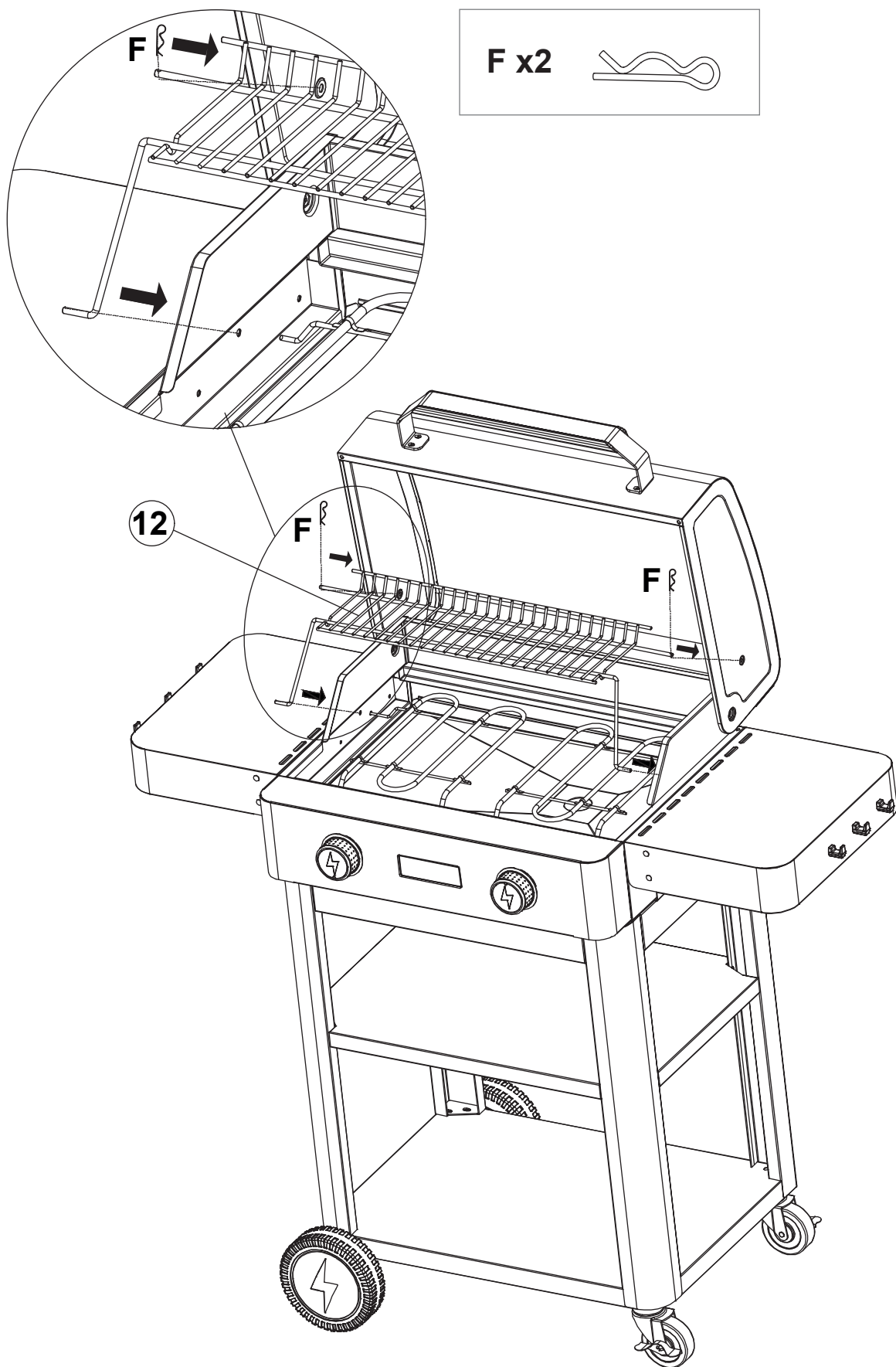
14



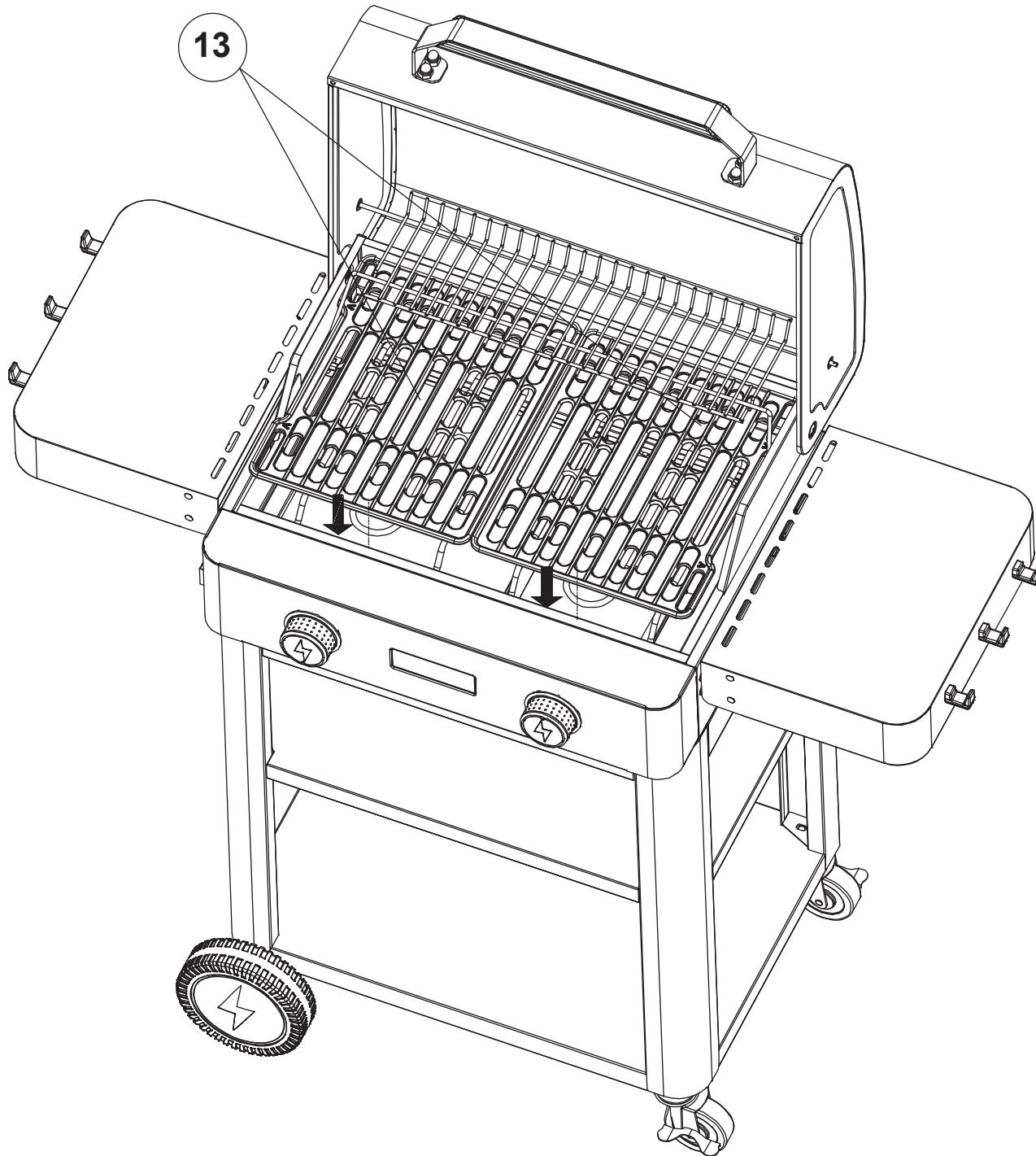
14

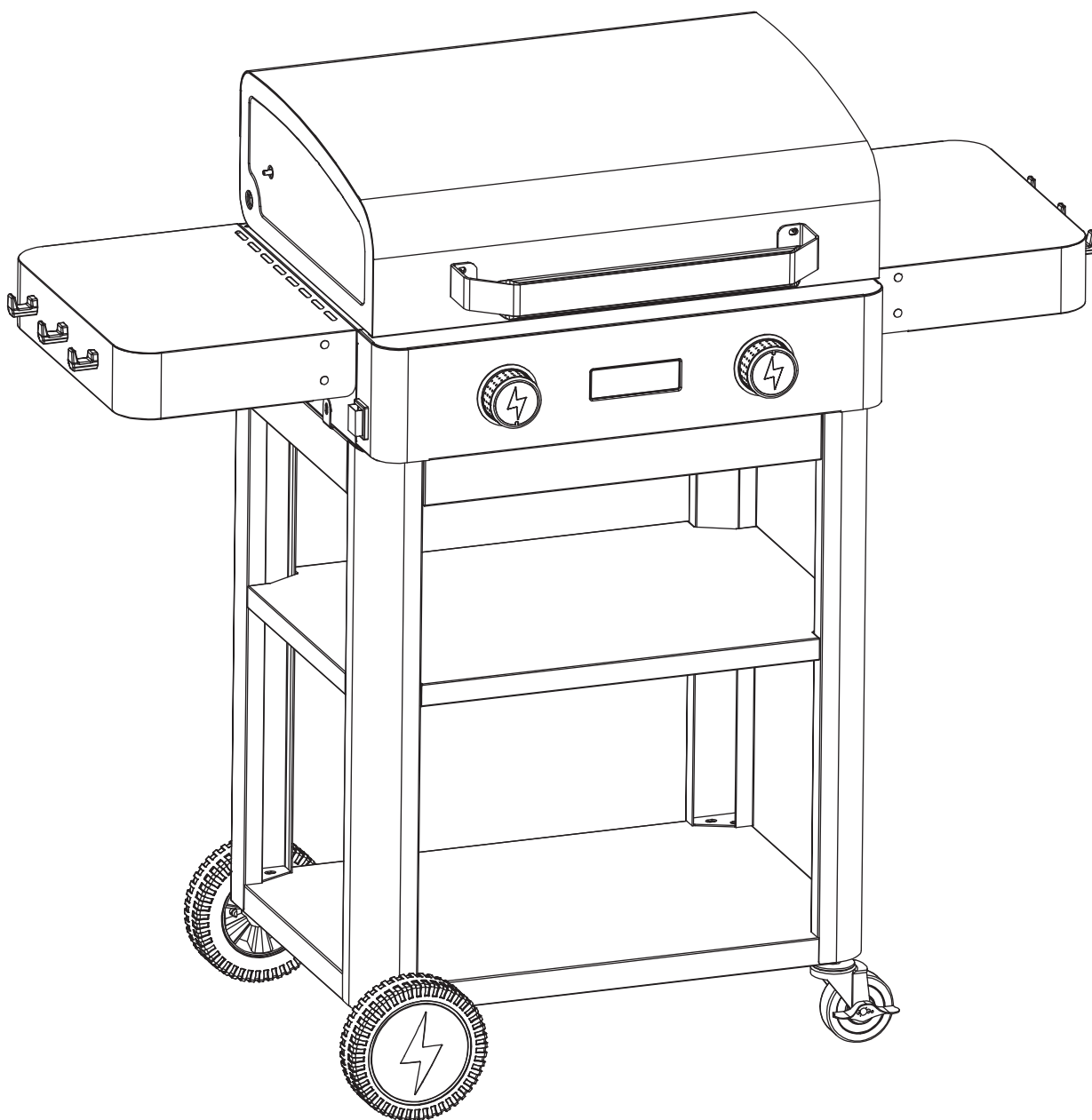
16

15



16







EN

Assembly and operating instructions

Welcome to the world of Mustang grills

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

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

The most extensive barbecue product selection

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

After sales service:

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

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954

EN



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

Follow us on social media



mustanggrill

Table of contents

Assembly instructions	3
Before you begin assembly	4
Safety instructions and warnings	30
General safety instructions	30
Information on recycling and environmental protection	31
Using the grill	32
Measures to perform before using the product for the first time	32
Measures to perform before each use	32
Adjusting the temperature	32
Turning off the grill	32
Useful tips	33
General instructions for grilling	33
Marinades	33
Preventing food from sticking to the grill	33
Grilling temperature guide	34
Cleaning and storing the grill	36
Grilling grids and grilling plate	36
Grease tray and cup	36
Other grill components	37
Storage	37
Troubleshooting	38
Warranty	39

EN

Safety instructions and warnings

When starting to use this grill, you shall be obligated to carefully read through and pay attention to the warnings and safety instructions in this manual before using the grill. This grill is CE-marked according to the valid regulations.

Symbol explanations:  DANGER!  NOTE!

General safety instructions



Use of the appliance for any purpose other than that for which it is intended may cause danger and any minor structural modification of the device is prohibited in all respects. See below for the points to note.

- Read the instructions before using the grill and keep them for future reference.
- This appliance may only be connected to a power source with the voltage specified on the rating plate. Do not use other power sources.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles or controls.
- Do not immerse the cord, plug, or appliance body in water or other liquids to avoid electric shock.
- Keep a close eye on kids when they're using the device or when they're near it. Keep the device and its cord out of reach of kids.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become tangled.
- Unplug the device when not in use and before cleaning. Allow the device to cool before replacing or removing parts and before cleaning.
- Do not use the device if the power cord or plug is damaged, or if the device does not function properly or is damaged in any way.
- Do not use accessories or attachments that are not supplied with the appliance. Doing so may result in electric shock, injury to the user, or permanent damage to the appliance.
- Always turn off the device before changing accessories or touching any moving parts during operation.
- The device is not intended for use with an external timer or separate remote control system.
- This device should not be used or cleaned by children or persons with limited physical or mental abilities or who do not have sufficient experience and knowledge of how to use the device.
- Do not allow children to play with the device.
- Alcohol, prescription drugs, and all types of intoxicants may affect the user's ability to use the device safely and properly.

EN



This device is intended for private household use only.



An incorrectly used or damaged plug can cause electric shock. To avoid electric shock, unplug the appliance before cleaning it.



Please note that the appliance gets hot during use and should not be touched without care.



Do not use charcoal or other flammable materials in this appliance!

Information on recycling and environmental protection

- At the end of its service life, the device must be taken to an electrical and electronic waste collection point for recycling. Do not dispose of the device with household waste.
- The packaging materials must be recycled in accordance with the markings on them.
- By recycling used devices and taking them to the appropriate collection points, you are doing important work to protect the environment.
- If necessary, ask your local authorities about collection points and methods.

EN

Using the grill

Measures to perform before using the product for the first time

1. Wash the grates and grilling plate thoroughly before first use.
2. Dry the grates and grilling plate thoroughly before reinstalling them in the grill.
3. Place the grill on a level surface.
4. The use of a heat-insulating base is recommended if the grill is used on surfaces that may be damaged by heat.
5. Make sure there are no flammable materials around the grill.
6. Ensure adequate ventilation.

EN

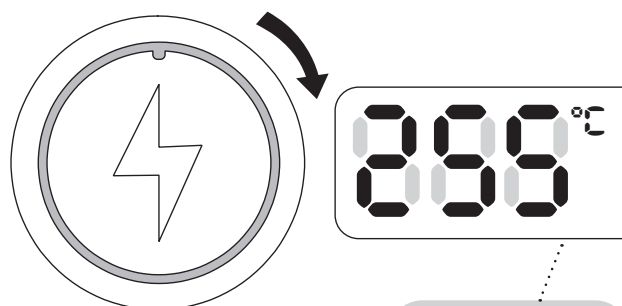
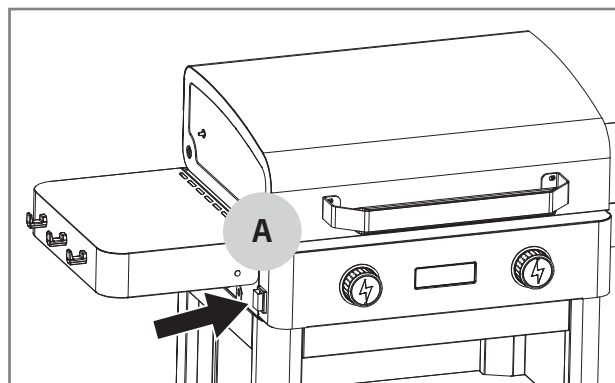
i Protection class IP44 means splash-proof from all directions, but the grill is not suitable for use in the rain. Use the grill under a canopy.

Measures to perform before each use

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

1. Check that the grill is positioned correctly and that there are no flammable materials or liquids in the immediate vicinity of the grill.
2. Check that the grill grates, racks, and grease tray are free of grease and marinades.
3. Preheat the grill and wait until it has reached the set temperature.

Adjusting the temperature



1. Plug the power cord into the outlet.
2. Turn on the power using the ON/OFF switch (A).
3. Adjust the temperature to the desired setting by turning the knob clockwise.
4. The set temperature is shown on the display.
5. The grill then displays the current temperature until the desired temperature is reached.
6. Once the desired temperature has been reached, the grill is ready for use.

i The grill should be used continuously for a maximum of 30–45 minutes.

Turning off the grill

1. Turn off the grill by turning the control knobs to the 0 position.
2. Press the power switch to the OFF position.
3. Unplug the power cord from the outlet.

Useful tips

General instructions for grilling

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

- **The grill must heat up properly.** Once the grids are sufficiently hot, food sticks to them less and the foods get a proper grilled surface.
- **Do not grill with dirty supplies.** Old marinades and food scraps easily stick to the grid and the food. Clean the grill and the grids after each use. This way, they are ready for the next grilling session.
- Ensure that all necessary supplies, seasonings, marinades and dishes are close before you start grilling.
- **Grill with the hood closed as often as possible.** When you grill with the hood closed, the grill's temperature does not decrease unnecessarily, and grilling is quicker.
- **Flip the meats as little as possible;** once is sufficient. When the food is allowed to cook slowly on the grill/grid, it gets a nicely seared surface.
- **Use a thermometer!** If you grill the food for too long, the food will become dry and lose its flavor. You can achieve the best results if you also get a meat thermometer.
- **Let the meat settle for 10–20 minutes** before cutting/serving it. While the meat settles, its temperature becomes more even and the juices do not flow out excessively when cutting the meat.

Marinades

Marinades are commonly used in grilling to season grilled food to the desired taste. However, marinades also cause food to stick to the grates and grills. Similarly, oily marinades can drip onto the burners and even cause a grease fire. Here are a few tips to reduce the problems caused by marinades:

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



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

EN

Preventing food from sticking to the grill

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

1. Remember to pre-heat the grill so that it is sufficiently hot.
2. Clean the grids before putting food on the grill.
3. Spread oil on the grilling surface and the food to be grilled before putting it on the grill.
4. Do not flip the food on the grill too quickly; let the surface be grilled properly.

Grilling temperature guide

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



Beef

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



Pork

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



Chicken and turkey

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



Fish

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

EN



Vegetables

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

Cleaning and storing the grill

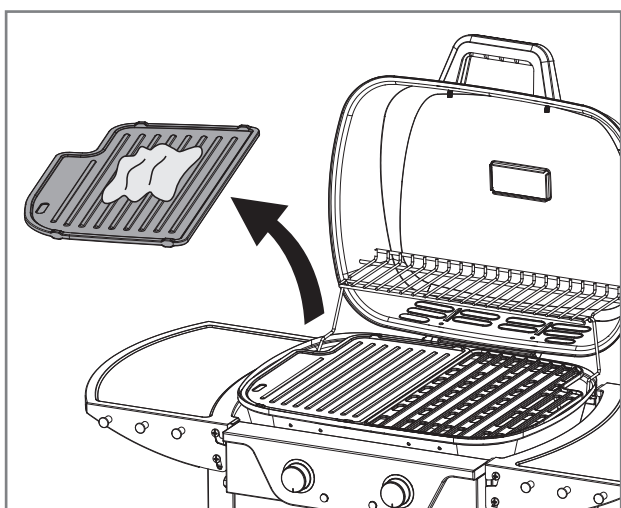
You can extend the service life of your grill significantly if you clean and maintain it regularly. If the grill does not heat up sufficiently or food sticks excessively to the grids, the grill has not been cleaned or maintained as instructed. Perform the following maintenance measures after each use.

Grilling grids and grilling plate

Clean the grates and grilling plate after each use as follows:

1. Check that the grill is turned off.
2. Unplug the grill from the power outlet.
3. Remove loose food and grease from the surfaces, e.g., with paper towels. Be careful of hot surfaces.
4. Allow the grill to cool down.
5. Remove the grates and grilling plate from the grill and wash them with mild soapy water.
6. Dry the grates and grilling plate thoroughly before putting them back in the grill.
7. Oil the cleaned grilling grates and plate with cooking oil, e.g., using paper towels or a grill brush.

i Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads for cleaning.

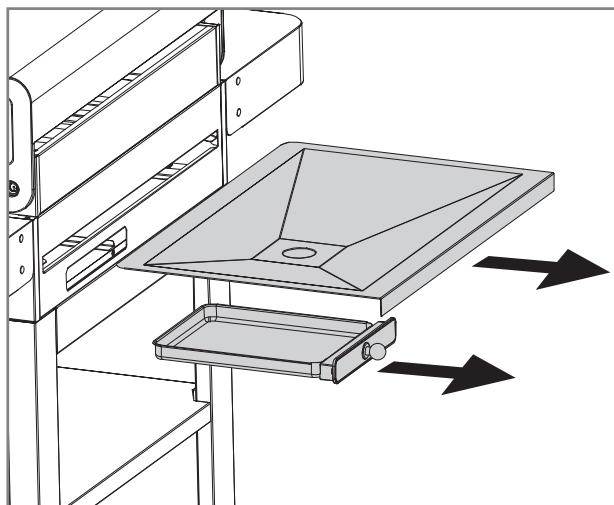


Grease tray and cup

An unclean grease tray is the most common cause of grease fires. If you see pieces of food or marinade on the grease tray or cup, you must clean the tray/cup immediately by following the instructions below. The grease tray must not have pools of grease on it.

1. Check that the grill is turned off.
2. Unplug the power cord from the outlet and disconnect the power cord connector from the grill.
3. Wait until the grill has cooled down completely.
4. Take the grease tray/cup out of the grill.
5. Scrape loose food and grease off using the scraper on the grill-cleaning brush or a plastic spatula. Dispose of the grease properly.
6. Wash the grease tray/cup with mild dishwashing liquid.
7. Dry the grease tray/cup and place it back into the grill.

i You can make the cleaning easier by using a foil on top of the grease tray to collect any extra food and grease. When cleaning the tray, you only need to remove the dirty foil.



Other grill components

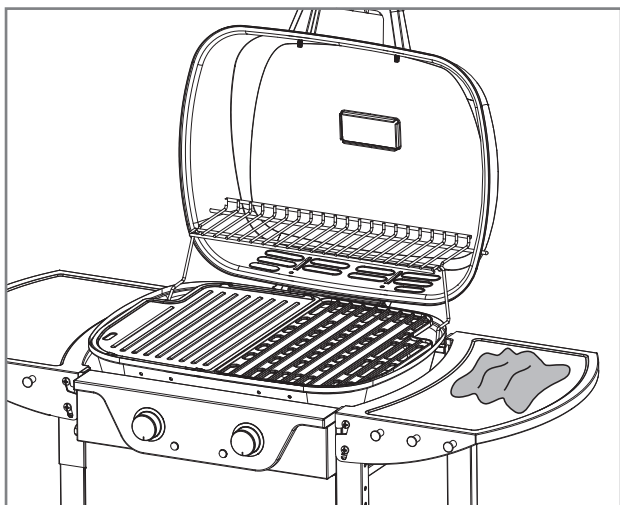
In addition to the components mentioned above, the grill also has many other steel parts that need to be cleaned regularly. You can follow the general instructions below for cleaning such components:

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

i Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads for cleaning.

i Do not immerse the cord, plug, or body of the appliance in water or other liquids to avoid electric shock.

i Do not wash grill parts in the dishwasher.



Storage

1. Unplug the grill's power cord from the outlet when the grill is not in use.
2. Clean the grill before storing it.
3. Store the grill in a place protected from rain, e.g., under a canopy.
4. If the grill is stored in a cold storage room over the winter, remove the grates and griddles from the grill. These parts must be stored in a dry and warm place. It is advisable to wrap the parts individually, e.g., in newspaper, so that they do not scratch the surfaces.
5. You can also purchase a grill cover to protect your grill. The grill cover protects the grill from dust and pollen, among other things.

i Do not store the grill outdoors or in the rain.

EN

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The grill does not start.	The power cord is not plugged into the power source.	Check the power cord and plug it in carefully.
	The power cord is damaged.	Check the extension cord you are using and its residual current device.
	The residual-current device (RCD) on the extension cord has tripped.	Check the grill's power cord. Check that the grill is turned on according to the instructions.
	The grill is not on.	Turn on the grill according to the instructions.
The grill is not heating up enough.	The grill is not on.	Check the grill's power cord. Check that the grill is turned on according to the instructions.
	The extension cord is too long.	Replace the extension cord with a shorter one.
	The extension cord is coiled around a reel.	
	The grill is not set hot enough.	Turn up the grill.
	The grill has not been preheated sufficiently.	Preheat the grill until the preheating indicator light goes out.
The food being grilled is sticking to the grates and grilling plate.	The grates and plate are dirty.	Clean the grates and plate according to the instructions.
	The grates or plate have not been oiled.	Oil the grates and plate before grilling.
	The grates and plate are not hot enough.	Preheat the grates and plate thoroughly before starting to grill.

EN

Warranty

Mustang grills and their components have a manufacturing and material warranty of 24 months, at the minimum. However, the terms of the warranty vary by model. You can find the up-to-date warranty terms and periods on our website

mustang-grill.com

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

EN



FI

Asennus- ja käyttöohje

Tervetuloa mukaan Mustangin grillausmaailmaan

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

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

Kaikkein laajin grillausvalikoima

Mustang on suomalaisen Tammer Brands Oy:n omistama tuotemerkki. Mustang tarjoaa kaikki grillaamiseen tarvittavat laitteet, välineet, tarvikkeet ja varaosat sekä laajan valikoiman tuotteita savustukseen ja pizanzaistoon. Tunnemme 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

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954

FI



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

Seuraa meitä somessa



mustanggrill



FI

Sisällysluettelo

Kokoamisohjeet	3
Ennen asentamista	4
Turvallisuusohjeet ja varoitukset	44
Yleiset turvallisuusohjeet	44
Tietoa kierrätyksestä ja ympäristönsuojelusta	45
Grillin käyttäminen	46
Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa	46
Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa	46
Lämpötilan säätäminen	46
Grillin sammuttaminen	46
Hyödyllisiä ohjeita	47
Yleisiä grillausohjeita	47
Marinadit	47
Ruoan tarttumisen välttäminen	47
Grillausopas lämpötiloihin	48
Grillin puhdistus ja varastointi	50
Grillausritilät ja -parilat	50
Rasvapelti ja -kuppi	50
Muut grillin osat	51
Säilytys	51
Vianmääritys	52
Takuu	53

FI



Turvallisuusohjeet ja varoitukset

Käyttäessäsi tätä grilliä, olet velvoitettu lukemaan huolellisesti ja kiinnittämään huomiota tässä käyttöoppaassa oleviin varoituksiin ja turvallisuusohjeisiin ennen grillin käyttämistä. Tämä grilli on CE-merkitty olemassa olevien asetusten mukaisesti.

Merkkien selitykset:  VAARA!  HUOM!

Yleiset turvallisuusohjeet



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

- Lue käyttöohjeet ennen grillin käyttöä, ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Tämän laitteen saa kytkeä vain arvokilvessä ilmoitettua jännitettä vastaavaan virtalähteeseen. Älä käytä muita virtalähteitä.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai säätimä.
- Älä upota johtoa, pistoketta tai laitteen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun välttämiseksi.
- Valvo tarkasti, kun lapsi käyttää laitetta tai kun lapsi on laitteen lähellä. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tason reunan yli, koskea kuumiin pintoihin tai mennä solmuun.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ja ennen sen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asettamista paikalleen tai irrottamista sekä ennen puhdistamista.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, tai jos laite ei toimi oikein tai on vaurioitunut millään tavalla.
- Älä käytä lisäosia tai -varusteita, joita ei toimitettu laitteen mukana. Niiden käyttö voi johtaa sähköiskuun tai joko käyttäjän loukkaantumiseen tai laitteen pysyvään vahingoittumiseen.
- Sammuta laite aina ennen lisävarusteiden vaihtamista tai mihinkään käytön aikana liikkuviin osiin koskettamista.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää tai puhdistaa lapset tai henkilöt, joilla on rajoitettu fyysinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Alkoholi, reseptilääkkeet ja kaikenlaiset päihteet voivat vaikuttaa käyttäjän kykyyn käyttää laitetta turvallisesti ja asianmukaisesti.



Tämä laite on tarkoitettu vain yksityiseen kotitalouskäyttöön.



Väärin käytetty tai vahingoittunut pistotulppa voi aiheuttaa sähköiskun. Sähköiskun välttämiseksi irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.



Huomaa, että laite kuumenee käytön aikana, eikä sitä tule koskea varomatta.



Tässä laitteessa ei saa käyttää puuhiiltä tai muita syttyviä aineita!

Tietoa kierrätyksestä ja ympäristönsuojelusta

- Käyttöikänsä päässä oleva laite tulee toimittaa sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Älä hävitä laitetta kotitalousjätteen mukana.
- Pakkausmateriaalit on kierrätettävä niissä olevien merkintöjen mukaisesti.
- Kierrättämällä käytetyt laitteet ja viemällä ne asianmukaisiin keräyspisteisiin teet tärkeää ympäristönsuojelutyötä.
- Kysy tarvittaessa keräyspisteistä ja -tavoista asuinkuntasi viranomaisilta.

FI

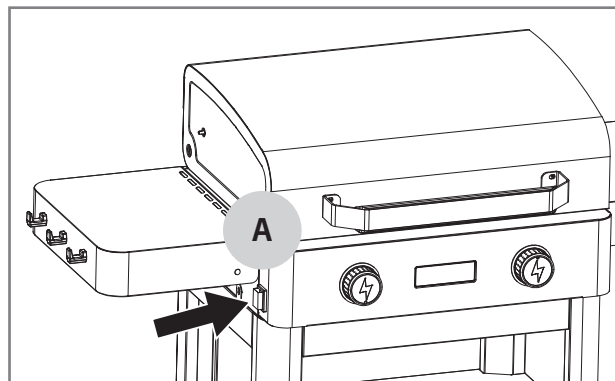
Grillin käyttäminen

Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Pese ritilät ja parilat perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
2. Kuivaa ritilät ja parilat huolellisesti ennenkuin asennat ne takaisin grilliin.
3. Asenna grilli tasaiselle alustalle.
4. Lämpöä eristävän alustan käyttö on suositeltavaa, jos grilliä käytetään pinnoilla, jotka voivat vahingoittua kuumuudesta.
5. Huolehdi, ettei grillin ympärillä ole helposti syttyviä materiaaleja.
6. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta.

i Suojaluokka IP44 tarkoittaa roiskevesitiivyyttä joka suunnasta, mutta grilli ei sovellu käytettäväksi sateessa. Käytä grilliä katoksen alla.

Lämpötilan säätäminen



Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa

Grillin turvallinen ja asianmukainen käyttö edellyttää muutamaa tarkistusta ennen jokaista käyttökertaa:

1. Tarkista, että grilli on sijoitettu oikein ja grillin välittömässä läheisyydessä ei ole helposti syttyviä materiaaleja tai nesteitä.
2. Tarkista, että grillin ritilät ja parilat sekä rasvapelti ovat puhtaita rasvasta ja marinadeista.
3. Esilämmitä grilli ja odota, että grilli on saavuttanut asetetun lämpötilan.

1. Kytke virtajohto pistorasiaan.
2. Laita virta päälle ON/OFF kytkimestä (A).
3. Säädä lämpötila haluttuun kohtaan kääntämällä säädintä myötäpäivään.
4. Säädetty lämpötila näkyy näytössä.
5. Tämän jälkeen grilli näyttää sen hetkistä lämpötilaa, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.
6. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, grilli on käyttövalmis.

i Grilliä tulisi käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan 30–45 minuuttia.

Grillin sammuttaminen

1. Sammuta grilli kääntämällä säätönupit 0-asentoon.
2. Paina virtakytkin OFF-asentoon.
3. Irrota virtajohto pistorasiasta.

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.



Avaa grillin kansi aina varovasti grillauksen aikana, sillä kanteen on voinut kerääntyä kuumaa höyryä.

Marinadit

Marinadien käyttö on hyvin yleistä grillauksessa ja niiden tehtävä on maustaa grilliruoka halutun makuiseksi. Marinadit aiheuttavat kuitenkin myös ruuan palamista kiinni ritilöihin ja pariloihin. Samoin öljyiset marinadit voivat valua polttimien päälle ja aiheuttaa jopa rasvapaalon. Näillä muutamalla vinkillä pienennät marinadeista aiheutuvia ongelmia:

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



Älä käytä raakamarinoinnista jäänyttä marinadia valmiiden ruokien marinoimiseen. Koska tällöin raa'an lihan bakteerit siirtyvät valmiiseen ruokaan.

FI

Ruoan tarttumisen välttäminen

Ruoan 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, annan 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	

FI



Porsas

Ainesosa	Paksuus / paino	Grillausmenetelmä	Grillausaika
Fileepihvi, kyljys	n. 2 cm	Suora korkea lämpö	2 – 2,5 min / puoli
Sisäfilee	n. 600 g	Suora korkea lämpö 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	



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.

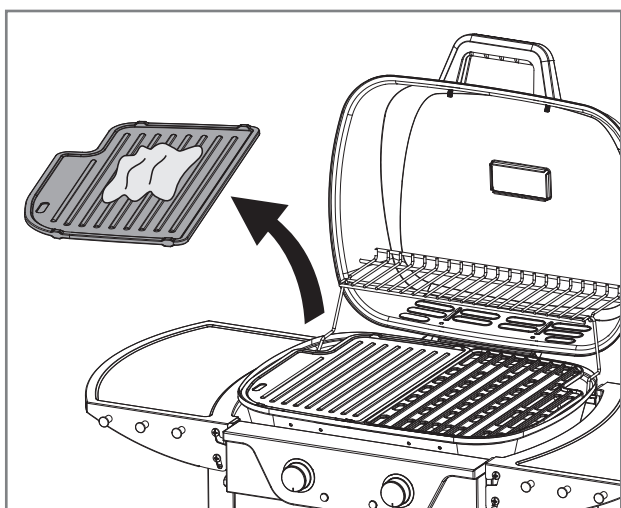
Grillausritilät ja -parilat

Puhdista ritilät ja parilat jokaisen käyttökerran jälkeen seuraavalla tavalla:

1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Irrota pistoke pistorasiasta.
3. Poista irtoruoka ja rasva pois pinnoilta esim. talouspaperilla. Varo kuumia pintoja.
4. Anna grillin jäähtyä.
5. Poista ritilät ja parilat grillistä ja pese ne miedolla saippuvedellä.
6. Kuivaa ritilät ja parit huolellisesti ennen kuin asennat ne takaisin grilliin.
7. Öljyä puhdistetut grillausritilät ja -parilat ruokaöljyllä esim. talouspaperilla tai grillisudilla.



Älä käytä puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä.



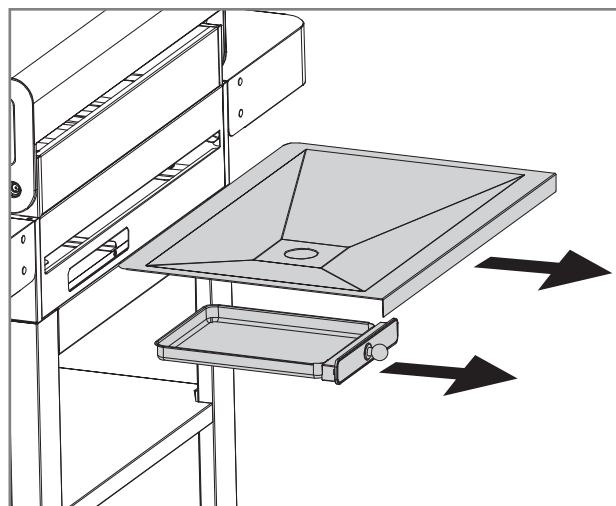
Rasvapelti ja -kuppi

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. Irrota pistoke pistorasiasta sekä virtajohton liitin ja itse virtajohto grillistä.
3. Odota, että grilli on varmasti jäähtynyt.
4. Poista rasvapelti / -kuppi grillistä.
5. Kaavi irtoruoka ja rasva pois hyödyntämällä grillin puhdistusharjan kaavinosa tai muovilastaa. Hävitä rasva asianmukaisesti.
6. Pese rasvapelti / -kuppi miedolla astianpesuaineella.
7. Kuivaa ja aseta puhdistettu rasvapelti / -kuppi takaisin grilliin.



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



Muut grillin osat

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

1. Pyyhi grillin kupu ja muut osat miedolla astianpesuaineella ja puhdistusliinalla tai sienellä.
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 pinttyämään pintoihin.
5. Testaa aina uuden puhdistusaineen soveltuvuutta huomaamattomaan kohtaan.



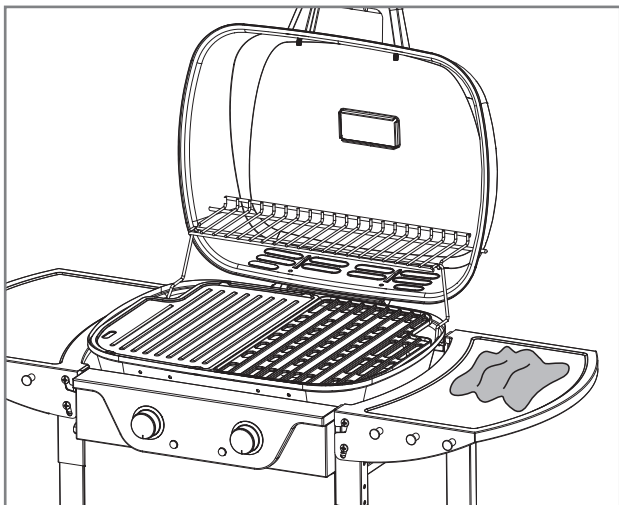
Älä käytä puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä.



Älä upota johtoa, pistoketta tai laitteen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun välttämiseksi.



Älä pese grillin osia astianpesukoneessa.



Säilytys

1. Irrota grillin virtajohto pistorasiasta, silloin kun grilli ei ole käytössä.
2. Puhdista grilli ennen säilytystä.
3. Säilytä grilliä suojassa sateelta, esim. katoksen alla.
4. Jos grilli varastoidaan kylmässä varastossa talven yli, irrota grillistä ritilät ja parilat. Nämä osat täytyy varastoida kuivassa ja lämpimässä tilassa. Osat on syytä kääriä yksittäin esim. sanomalehteen, jotta osat eivät naarmuta pintoja.
5. Grillin suojaksi voi lisäksi hankkia grillipeitteen. Grillipeite suojaa grilliä mm. pölyltä ja siitepölyltä.



Älä säilytä grilliä ulkona tai vesisateessa.

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
Grilli ei käynnisty.	Virtajohto ei ole kiinni virtalähteessä.	Tarkista virtajohto ja kiinnitä se huolella.
	Virtajohto on vahingoittunut.	Tarkista virtajohto ja vaihda se tarvittaessa uuteen.
	Jatkojohdon vikavirtakytkin on kytkeytynyt päälle.	Tarkista käyttämäsi jatkojohto ja sen vikavirtakytkin.
	Grilli ei ole päällä.	Laita grilli päälle ohjeiden mukaisesti.
Grilli ei kuumene tarpeeksi.	Grilli ei ole päällä.	Tarkista grillin virtajohto. Tarkista, että grilli on päällä ohjeiden mukaisesti.
	Liian pitkä jatkojohto.	Vaihda jatkojohto lyhyempään.
	Jatkojohto kierrettynä kelalla.	
	Grillia ei ole säädetty tarpeeksi kuumalle.	Säädä grilliä kuumemmalle.
	Grillia ei ole esilämmitetty riittävästi.	Esilämmitä grilliä, kunnes esilämmityksen merkkivalo sammuu.
Grillattava ruoka tarttuu ritalöihin ja pariloihin.	Ritalät ja parilat ovat likaiset.	Puhdista ritalät ja parilat ohjeiden mukaisesti.
	Ritalöitä tai pariloita ei ole öljytty.	Öljyä ritalät ja parilat ennen grillausta.
	Ritalät ja parilat eivät ole riittävän kuumat.	Esilämmitä ritalät ja parilat kunnolla ennen grillauksen aloittamista.

FI

Takuu

Mustang -grilleillä ja niiden 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.

FI



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

SV



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

Följ oss i de sociala medierna



mustanggrill

SV

Innehållsförteckning

Monteringsanvisningarna	3
Innan montering	5
Säkerhetsanvisningar och varningar	58
Allmänna säkerhetsanvisningar	58
Information om återvinning och miljöskydd	59
Användning av grillen	60
Åtgärder innan den första användningen	60
Åtgärder före varje användning	60
Justering av temperaturen	60
Stänga av grillen	60
Nyttiga tips	61
Allmänna tips för grillning	61
Marinader	61
Att förhindra maten att fastna	61
Grillningsguide om temperaturer	62
Rengöring och förvaring av grillen	64
Grillgaller och grillplattor	64
Fettplåt och -behållare	64
Övriga delar i grillen	65
Förvaring	65
Felsökning	66
Garanti	67

SV

Säkerhetsanvisningar och varningar

När du använder denna grill är du skyldig att noggrant läsa och beakta varningarna och säkerhetsinstruktionerna i denna bruksanvisning innan du använder grillen. Denna grill är CE-märkt i enlighet med gällande bestämmelser.

Teckenförklaring:  **WARNING!**  **OBS!**

Allmänna säkerhetsanvisningar



Att använda apparaten för andra ändamål än de som den är avsedd för kan vara farligt, och även mindre strukturella modifieringar av apparaten är strängt förbjudna. Se punkterna att beakta nedan.

- Läs instruktionerna innan du använder grillen och spara dem för framtida bruk.
- Denna apparat får endast anslutas till en strömkälla med den spänning som anges på typskylten. Använd inte andra strömkällor.
- Rör inte heta ytor. Använd handtagen eller reglagen.
- Sänk inte ner sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller andra vätskor för att undvika elstötar.
- Håll noga uppsikt över barn när de använder apparaten eller när de befinner sig i närheten av den. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Låt inte strömsladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk, vidröra heta ytor eller trassla ihop sig.
- Koppla ur apparaten när den inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan du byter ut eller tar bort delar och före rengöring.
- Använd inte apparaten om strömsladden eller kontakten är skadad, eller om apparaten inte fungerar som den ska eller är skadad på något sätt.
- Använd inte tillbehör eller tillbehör som inte medföljer apparaten. Användning av sådana kan leda till elstötar eller skador på användaren eller permanenta skador på apparaten.
- Stäng alltid av apparaten innan du byter tillbehör eller rör rörliga delar under drift.
- Enheten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Denna apparat är inte avsedd att användas eller rengöras av barn eller personer med begränsade fysiska eller mentala förmågor, eller som saknar tillräcklig erfarenhet och kunskap om hur apparaten ska användas.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Alkohol, receptbelagda läkemedel och alla typer av berusningsmedel kan påverka användarens förmåga att använda apparaten på ett säkert och korrekt sätt.



Denna apparat är endast avsedd för privat hushållsbruk.



En felaktigt använd eller skadad stickkontakt kan orsaka elektriska stötar. För att undvika elstötar ska du dra ur kontakten innan du rengör apparaten.



Observera att apparaten blir varm under användning och inte bör vidröras utan försiktighet.



Använd inte kol eller andra brandfarliga material i denna apparat!

Information om återvinning och miljöskydd

- När apparaten har tjänat ut måste den lämnas till en samlingsplats för elektriskt och elektroniskt avfall för återvinning. Släng inte apparaten med hushållsavfallet.
- Förpackningsmaterialet måste återvinnas i enlighet med märkningen på förpackningen.
- Genom att återvinna använda apparater och lämna dem till lämpliga samlingsställen bidrar du till att skydda miljön.
- Fråga vid behov din lokala myndighet om samlingsplatser och metoder.

SV

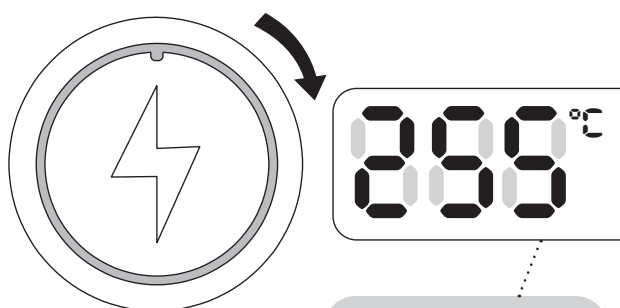
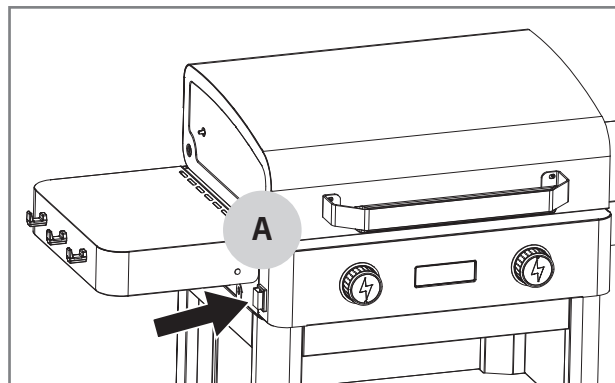
Användning av grillen

Åtgärder innan den första användningen

1. Tvätta grillgaller och grillplattor noggrant före första användningen.
2. Torka grillgaller och grillplattor noggrant innan du sätter tillbaka dem i grillen.
3. Placera grillen på en plan yta.
4. Användning av en värmeisolerande underlägg rekommenderas om grillen används på ytor som kan skadas av värme.
5. Se till att det inte finns några brandfarliga material i närheten av grillen.
6. Säkerställ tillräcklig ventilation.

i Skyddsklass IP44 innebär stänkskydd från alla håll, men grillen är inte lämplig för användning i regn. Använd grillen under ett tak.

Justering av temperaturen



Ställ in temperaturen

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. Kontrollera att grillen är korrekt placerad och att det inte finns några brandfarliga material eller vätskor i omedelbar närhet.
2. Kontrollera att grillgaller, grillplattor och fettbricka är fria från fett och marinader.
3. Förvärm grillen och vänta tills den har nått den inställda temperaturen.

1. Anslut strömsladden till uttaget.
2. Slå på strömmen med ON/OFF-knappen (A).
3. Justera temperaturen till önskad inställning genom att vrida ratten medurs.
4. Den inställda temperaturen visas på displayen.
5. Grillen visar sedan den aktuella temperaturen tills önskad temperatur har uppnåtts.
6. När önskad temperatur har uppnåtts är grillen klar att användas.

i Grillen bör användas kontinuerligt i högst 30–45 minuter.

Stänga av grillen

1. Stäng av grillen genom att vrida kontrollknapparna till läge 0.
2. Tryck på strömbrytaren till läget OFF.
3. Dra ut nätsladden ur uttaget.

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 köttsaft rinner inte ut när du skär i köttet.

Marinader

Marinader används ofta vid grillning för att ge grillad mat önskad smak. Marinader kan dock också göra att maten fastnar på gallret och grillen. På samma sätt kan oljiga marinader droppa ner på brännarna och till och med orsaka en fettbrand. Här är några tips för att minska problemen med 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 tormarinader under grillningen.



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 grilllytan och maten med olja innan grillning.
4. Vänd inte maten för snabbt utan låt den brynas ordentligt.

SV

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 /ytterfilébiff	ca 2 cm	Direkt hög värme	2,5 – 3,5 min. / sida
Entrecôte /ytterfilébiff	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	

SV



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	



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	

SV



Grönsaker

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

Rengöring och förvaring av grillen

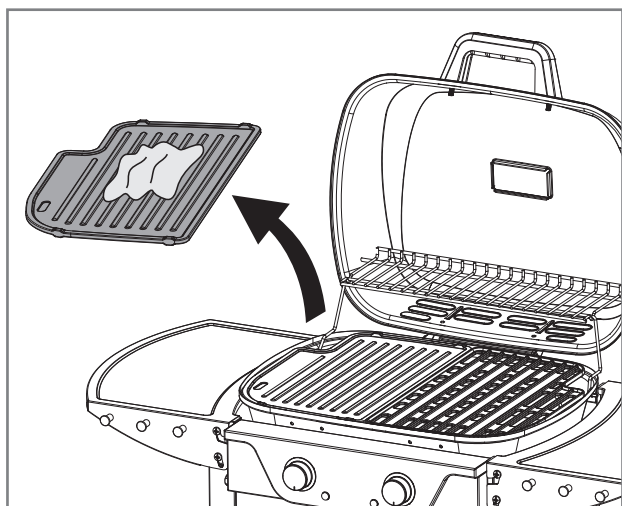
Genom att rengöra och underhålla grillen regelbundet kan du förlänga grillens livslängd märkbart. Om grillen inte värmer upp ordentligt eller maten fastnar lätt i halstren har grillen inte rengjorts eller underhållits enligt anvisningarna. Vidta rengöringsåtgärder efter varje användning.

Grillgaller och grillplattor

Rengör grillgaller och -plattorna efter varje användning enligt följande:

1. Säkerställ att grillen är avstängd.
2. Koppla bort grillen från elnätet.
3. Ta bort matrester och fett från ytorna, t.ex. med hushållspapper. Var försiktig med heta ytor.
4. Låt grillen svalna.
5. Ta bort grillgaller och grillplattor från grillen och diska dem med mild tvål/vatten.
6. Torka grillgaller och grillplattor noggrant innan du sätter tillbaka dem i grillen.
7. Smörj de rengjorda grillgaller och grillplattorna med matolja, t.ex. med hushållspapper eller en grillborste.

i Använd inte slipande rengöringsmedel eller skurborstar för rengöring.

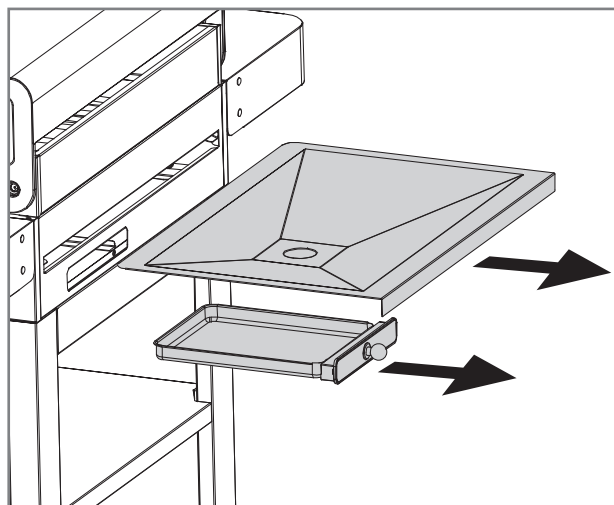


Fettplåt och -behållare

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 mild 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.



Övriga delar i grillen

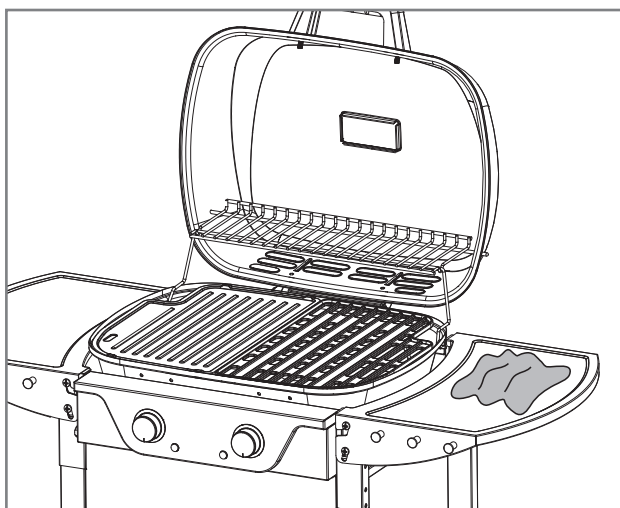
Förutom de delar som nämns ovan har grillen andra ståldelar som också måste rengöras regelbundet. Följande allmänna instruktioner kan användas för dessa delar:

1. Torka av grillens huva och andra delar med ett mildt diskmedel och en rengöringsduk eller svamp.
2. Se till att torka de rengjorda delarna noggrant.
3. Använd inte rengöringsmedel för att rengöra kontrollpaneler och varningsskyltar, eftersom de kan ta bort texten eller andra säkerhetsmärkningar.
4. Rengör alla yttre ytor på grillen minst tre gånger om året för att förhindra att smuts fastnar på ytorna.
5. Testa alltid ett nytt rengöringsmedel på ett osynligt ställe för att se om det är lämpligt.

i Använd inte slipande rengöringsmedel eller skurborstar för rengöring.

i Sänk inte ner sladden, kontakten eller apparatens hölje i vatten eller andra vätskor för att undvika elstötar.

i Tvätta inte grilldelarna i diskmaskinen.



Förvaring

1. Dra ut grillens strömsladd ur uttaget när grillen inte används.
2. Rengör grillen innan du förvarar den.
3. Förvara grillen på en plats som är skyddad från regn, t.ex. under ett tak.
4. Om grillen förvaras i ett kallt förråd under vintern, ta bort grillgaller och grillplattor från grillen. Dessa delar måste förvaras på en torr och varm plats. Det är lämpligt att linda in delarna individuellt, t.ex. i tidningspapper, för att förhindra att de repar ytor.
5. Du kan också köpa ett grillskydd för att skydda din grill. Ett grillskydd skyddar din grill från bland annat damm och pollen.

i Förvara inte grillen utomhus eller i regn.

SV

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
Grillen startar inte.	Strömsladden är inte ansluten till strömkällan.	Kontrollera strömsladden och anslut den noggrant.
	Strömsladden är skadad.	Kontrollera strömsladden och byt ut den vid behov.
	Jordfelsbrytaren på förlängningssladden har löst ut.	Kontrollera den förlängningssladd du använder och dess jordfelsbrytare.
	Grillen är inte påslagen.	Slå på grillen enligt anvisningarna.
Grillen blir inte tillräckligt varm.	Grillen är inte påslagen.	Kontrollera grillens strömsladd. Kontrollera att grillen är påslagen enligt anvisningarna.
	Förlängningssladden är för lång.	Byt ut förlängningssladden mot en kortare.
	Förlängningssladden är upprullad på en rulle.	
	Grillen är inte tillräckligt varm.	Höj temperaturen på grillen.
	Grillen har inte förvärmats tillräckligt.	Förvärm grillen tills förvärmningsindikatorn slocknar.
Maten som grillas fastnar på grillgallret och grillplattorna.	Grillgaller och grillplattor är smutsiga.	Rengör grillgallret och grillplattorna enligt anvisningarna.
	Grillgallret eller grillplattorna har inte oljats.	Smörj in grillgallret och grillplattorna med olja innan du grillar.
	Grillgallret och grillplattorna är inte tillräckligt varma.	Förvärm grillgallret och grillplattorna ordentligt innan du börjar grilla.

SV

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



NO

Monteringsanvisninger og bruksanvisning

Velkommen til Mustang-grillens verden

Vi er glade for at du endte opp med å velge Mustang-produktet. Mustang ønsker å være din grillkompis og sørge for at du får den grilloplevelsen du drømmer om. Mustang ble født ut fra et ønske om å kunne nyte avslappet matlaging sammen med familie og venner, og det er denne ideen vi også ønsker å tilby deg.

Griller og tilbehør fra Mustang er nøye designet og utført, og vi er stolte av å representere produktutvalget vårt. Vår lange erfaring og kompetanse kan ses i alle våre produkter. De inkluderer alle viktige funksjoner. Vi er sikre på at denne grillen vil gi deg glede i lang tid, så lenge du husker å vedlikeholde og rengjøre grillen i henhold til instruksjonene i denne håndboken.

Et omfattende grillproduktutvalg

Mustang er et merke som eies av det finske selskapet Tammer Brands Oy. Mustang tilbyr alle apparater, rekvisita, tilbehør og reservedeler som trengs for grilling, samt et omfattende produktutvalg for å røyke mat og lage pizza. Vi kjenner grillkulturen inn og ut, og kan på den måten sikre at du har tilgang til de mest egnede og moderne produktene på markedet. Mustang er det eneste merket du trenger for en vellykket grillfest.

Kundeservice:

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

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com

NO



**Les håndboken før du bruker grillen,
og behold den til senere bruk.**

Følg oss på sosiale medier



mustanggrill



NO

Innholdsfortegnelse

Monteringsanvisning	3
Før du starter monteringen	5
Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler	72
Generelle sikkerhetsinstruksjoner	72
Informasjon om gjenvinning og miljøvern	73
Bruk av grillen	74
Tiltak som skal utføres før apparatet brukes for første gang	74
Tiltak som skal utføres før hver bruk	74
Justering av temperaturen	74
Slå av grillen	74
Nyttige tips	75
Generelle instruksjoner for grilling	75
Marinader	75
Å hindre at maten fester seg til grillen	75
Veiledning for grilltemperaturer	76
Rengjøring og oppbevaring av grillen	78
Grillrist og grillplate	78
Fettskuff og -kopp	78
Andre grillkomponenter	79
Oppbevaring	79
Feilsøking	80
Garanti	81

NO



Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler

Når du bruker denne grillen, må du lese og følge advarslene og sikkerhetsinstruksjonene i denne brukerhåndboken nøye før du tar grillen i bruk. Denne grillen er CE-merket i henhold til gjeldende forskrifter.

Symbolforklaringer:



FARE!



MERK!

Generelle sikkerhetsinstruksjoner



Bruk av apparatet til andre formål enn det det er beregnet for, kan medføre fare, og enhver mindre strukturell endring av apparatet er forbudt i alle henseender. Se nedenfor for punkter du må være oppmerksom på.

- Les instruksjonene før du bruker grillen, og oppbevar dem for fremtidig bruk.
- Dette apparatet må kun kobles til en strømkilde med spenningen som er angitt på typeskiltet. Ikke bruk andre strømkilder.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller kontrollene.
- Ikke dypp ledningen, støpselet eller apparatet i vann eller andre væsker for å unngå elektrisk støt.
- Hold øye med barn når de bruker apparatet eller når de er i nærheten av det. Hold apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Ikke la strømledningen henge over kanten av et bord eller en benk, berøre varme overflater eller bli sammenfiltret.
- Koble apparatet fra strømmettet når det ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet avkjøles før du bytter ut eller fjerner deler og før rengjøring.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet, eller hvis apparatet ikke fungerer som det skal eller er skadet på noen måte.
- Ikke bruk tilbehør eller vedlegg som ikke følger med apparatet. Bruk av slike kan føre til elektrisk støt, personskade eller permanent skade på apparatet.
- Slå alltid av apparatet før du bytter tilbehør eller berører bevegelige deler under drift.
- Enheten er ikke beregnet for bruk med ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk eller rengjøring av barn eller personer med begrensede fysiske eller mentale evner, eller som mangler tilstrekkelig erfaring og kunnskap om hvordan apparatet skal brukes.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Alkohol, reseptbelagte medisiner og alle typer rusmidler kan påvirke brukerens evne til å bruke apparatet på en sikker og forsvarlig måte.

NO



Dette apparatet er kun beregnet for privat bruk i hjemmet.



En feilaktig brukt eller skadet støpsel kan forårsake elektrisk støt. For å unngå elektrisk støt må du trekke ut støpselet før du rengjør apparatet.



Vær oppmerksom på at apparatet blir varmt under bruk og ikke bør berøres uten forsiktighet.



Ikke bruk kull eller andre brennbare materialer i dette apparatet!

Informasjon om gjenvinning og miljøvern

- Når apparatet er uttjent, må det leveres til et innsamlingssted for elektrisk og elektronisk avfall for gjenvinning. Kast ikke apparatet sammen med husholdningsavfall.
- Emballasjematerialene må resirkuleres i henhold til merkingen på dem.
- Ved å resirkulere brukte apparater og levere dem til de riktige innsamlingsstedene, bidrar du til å beskytte miljøet.
- Spør om nødvendig lokale myndigheter om innsamlingssteder og metoder.

NO

Bruk av grillen

Tiltak som skal utføres før apparatet brukes for første gang

1. Vask ristene og grillplatene grundig før første gangs bruk.
2. Tørk grillristene og grillplatene grundig før du setter dem tilbake i grillen.
3. Plasser grillen på et jevnt underlag.
4. Det anbefales å bruke en varmeisolerende underlag hvis grillen brukes på overflater som kan bli skadet av varme.
5. Sørg for at det ikke er brennbare materialer i nærheten av grillen.
6. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

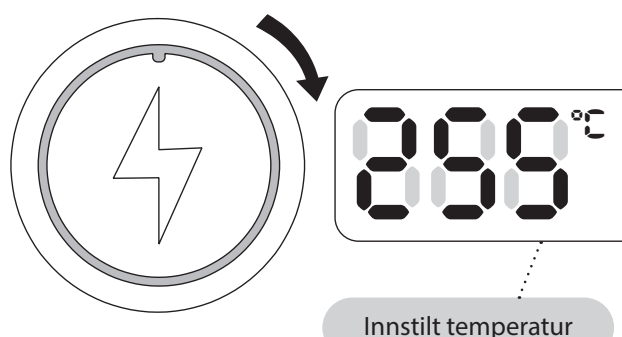
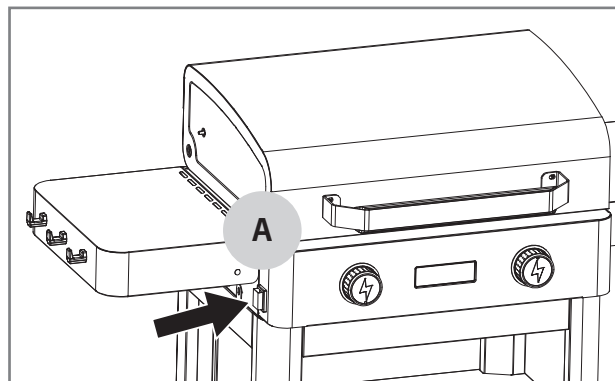
i Beskyttelsesklasse IP44 betyr sprutsikker fra alle retninger, men grillen er ikke egnet for bruk i regnvær. Bruk grillen under et tak.

Tiltak som skal utføres før hver bruk

For å betjene grillen trygt og riktig, må du utføre noen kontroller før hver bruk. Gå nøye gjennom sjekklisten nedenfor.

1. Kontroller at grillen er plassert riktig og at det ikke er brennbare materialer eller væsker i umiddelbar nærhet.
2. Kontroller at grillristene, grillplatene og fettbrettet er fri for fett og marinader.
3. Forvarm grillen og vent til den har nådd den innstilte temperaturen.

Justering av temperaturen



1. Koble strømledningen til stikkontakten.
2. Slå på strømmen ved hjelp av ON/OFF-bryteren (A).
3. Juster temperaturen til ønsket innstilling ved å vri knappen med klokken.
4. Den innstilte temperaturen vises på displayet.
5. Grillen viser deretter den aktuelle temperaturen til ønsket temperatur er nådd.
6. Når ønsket temperatur er nådd, er grillen klar til bruk.

i Grillen bør brukes kontinuerlig i maksimalt 30–45 minutter.

Slå av grillen

1. Slå av grillen ved å vri kontrollknappene til posisjon 0.
2. Trykk strømbryteren til OFF-posisjon.
3. Trekk strømledningen ut av stikkontakten.

NO

Nyttige tips

Generelle instruksjoner for grilling

Det er veldig enkelt og avslappende å grille når du følger noen få regler og tar i bruk disse generelle grillinstruksjonene.

- **Grillen må varmes opp ordentlig.** Når ristene er tilstrekkelig varme, klistrer maten seg mindre og det du griller får en skikkelig grillet overflate.
- **Ikke grill på skitne overflater.** Gamle marinader og matrester fester seg lett til risten og maten. Rengjør grillen og ristene etter hver bruk. På denne måten er de klare for neste grilløkt.
- Sørg for at alt av nødvendig tilbehør, krydder, marinader og kopper og kar er i nærheten før du begynner å grille.
- **Grill med hetten lukket så ofte som mulig.** Når du griller med hetten lukket, reduseres ikke grillens temperatur unødvendig, og grillingen går raskere.
- **Vend kjøttet så lite som mulig,** én gang er tilstrekkelig. Når maten får lov til å stekes sakte på grillen/risten, får den en pent stekt overflate.
- **Bruk et termometer!** Hvis du griller maten for lenge blir maten tørr og mister smaken. Du kan oppnå de beste resultatene hvis du i tillegg bruker et kjøttermometer.
- **La kjøttet hvile i 10–20 minutter** før du skjærer i det / serverer det. Mens kjøttet hviler, blir temperaturen jevnere og saften flyter ikke ut for mye når kjøttet blir skjært i.

Marinader

Marinader brukes ofte ved grilling for å gi grillmaten ønsket smak. Marinader kan imidlertid også føre til at maten fester seg til ristene og grillene. På samme måte kan oljeholdige marinader dryppe ned på brennerne og til og med forårsake fettbrann. Her er noen tips for å redusere problemene forårsaket av marinader:

1. Prøv å tørke bort overflødig marinade fra maten før du legger den på grillen.
2. Hvis du pensler på marinade under grillingen, må du alltid bruke en matpensel. Ikke hell marinaden på maten rett fra en flaske.
3. Velg gjerne tørr marinade som skrubbes på under grillingen.



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

Å hindre at maten fester seg til grillen

Mat som fester seg til grillen eller risten er et vanlig fenomen for alle grillkokker. Her er noen tips for å unngå at maten til stadighet henger fast.

1. Husk å forvarme grillen slik at den er tilstrekkelig varm.
2. Rengjør ristene før du legger mat på grillen.
3. Smør olje både på grilloverflaten og maten som skal grilles før du legger den på grillen.
4. Ikke snu maten på grillen for raskt. La overflaten grilles ordentlig.

NO

Veiledning for grilltemperaturer

Nedenfor finner du en liste over de veiledende grilltidene og temperaturene for de vanligste matvarene. Elementer som vind, regn, utetemperatur og grillens renslighet kan påvirke tiden som kreves.



Biff

Ingrediens	Tykkelse/vekt	Grillmetode	Grilltid
Indrefilet/mørbradbiff	ca. 2 cm	Direkte, høy varme	2,5–3,5 min per side
Indrefilet/mørbradbiff	ca. 5 cm	Direkte, høy varme Indirekte, middels varme	2,5 min per side 8–10 min
Hel indrefilet	ca. 1,5 kg	Direkte, høy varme Indirekte, middels varme	3 min per side 20–30 min
Stek	ca. 1,5 kg	Direkte, middels varme Indirekte, middels varme	3–4 min per side 30–40 min
Hamburger	ca. 2 cm	Direkte, høy varme	2–3 min per side
Kjernetemperatur			
Lite stekt – medium stekt		47–51 °C	
Medium		52–58 °C	
Nesten gjennomstekt – godt stekt		59–66 °C	



Svinekjøtt

NO

Ingrediens	Tykkelse/vekt	Grillmetode	Grilltid
Filet, kotelett	ca. 2 cm	Direkte, høy varme	2–2,5 min per side
Indrefilet	ca. 600 g	Direkte, høy varme Indirekte, middels varme	3 min per side 20–30 min
Ribbe	ca. 1,5 kg	Indirekte, middels varme Direkte, høy varme	60–90 min 4 min per side
Svinekam	ca. 3 cm	Direkte, middels varme Indirekte, middels varme	2,5–3 min per side 15–20 min
Rå pølse	ca. 400 g	Direkte, lav varme	2–3 min per side
Kjernetemperatur			
Godt stekt filet		65–70°C	
Godt stekt, andre ingredienser		65–70°C	



Kylling og kalkun

Ingrediens	Tykkelse/vekt	Grillmetode	Grilltid
Brystfilet	ca. 200 g	Direkte, middels varme	5–6 min per side
Lår	ca. 120 g	Direkte, middels varme	5–6 min per side
Kyllingvinger	ca. 500 g	Direkte, middels varme Indirekte, middels varme	6–10 min 30–40 min
Hel kylling	ca. 900 g	Indirekte, middels varme	60–75 min
Kjernetemperatur			
Godt stekt		75°C	



Fisk

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

NO



Grønnsaker

Ingrediens	Thickness/weight	Grillmetode	Grilling time
Maiskolbe (kokt)		Direkte, middels varme	6 min
Tomat		Direkte, middels varme	6 min per side
Asparges		Direkte, middels varme	3–5 min
Tomatskiver		Direkte, middels varme Indirekte, middels varme	5–8 min 10–15 min
Rå potet		Indirekte, middels varme	45–60 min

Rengjøring og oppbevaring av grillen

Du kan forlenge levetiden til grillen betydelig hvis du rengjør og vedlikeholder den regelmessig. Hvis grillen ikke varmes opp tilstrekkelig eller maten til stadighet henger fast på risten, er ikke grillen rengjort eller vedlikeholdt som beskrevet. Utfør følgende vedlikeholdstiltak etter hver bruk.

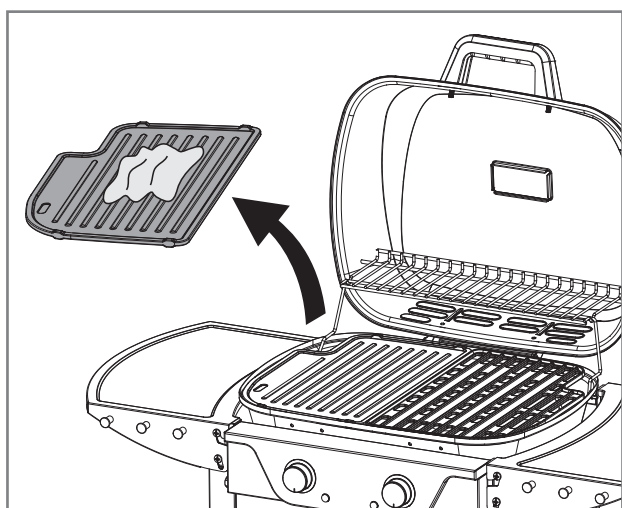
Grillrist og grillplate

Rengjør grillristene og grillplatene etter hver bruk på følgende måte:

1. Sørg for at grillen er slått av.
2. Koble grillen fra strømmettet.
3. Fjern løse matrester og fett fra overflatene, f.eks. med kjøkkenpapir. Vær forsiktig med varme overflater.
4. La grillen avkjøles.
5. Fjern grillristene og grillplatene fra grillen og vask dem med mildt såpevann.
6. Tørk grillristene og grillplatene grundig før du setter dem tilbake på grillen.
7. Smør de rensede grillristene og grillplatene med matolje, f.eks. med kjøkkenpapir eller en grillbørste.

NO

i Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skuresvamber til rengjøring.

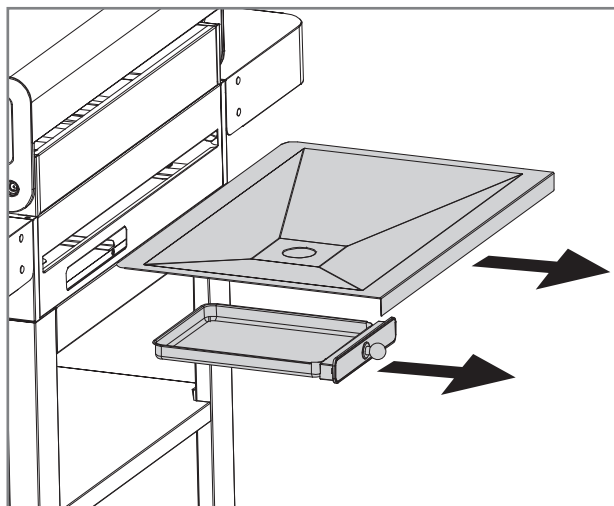


Fettskuff og -kopp

En skitten fettskuff er den vanligste årsaken til at fettbranner oppstår. Hvis du ser matbiter eller marinade i fettskuffen eller koppen, må du rengjøre skuffen/koppen umiddelbart ved å følge instruksjonene nedenfor. Fettskuffen skal ikke ha store pytter med fett.

1. Sørg for at grillen er slått av.
2. Trekk strømledningen ut av stikkontakten og koble strømledningskontakten fra grillen.
3. Vent til grillen er helt avkjølt.
4. Fjern fettbrettet/koppen fra grillen.
5. Skrap av løs mat og fett med skrape-delen av grillrensborsten eller en plastspatel. Kast fett på riktig måte.
6. Vask fettbrettet/fettkoppen med et mildt oppvaskmiddel.
7. Tørk og sett den rensede fettbrettet/koppen tilbake i grillen.

i Du kan gjøre rengjøringen enklere ved å bruke en folie på toppen av fettskuffen for å samle opp ekstra mat og fett. Når du rengjør skuffen, trenger du bare å fjerne den skitne folien.



Andre grillkomponenter

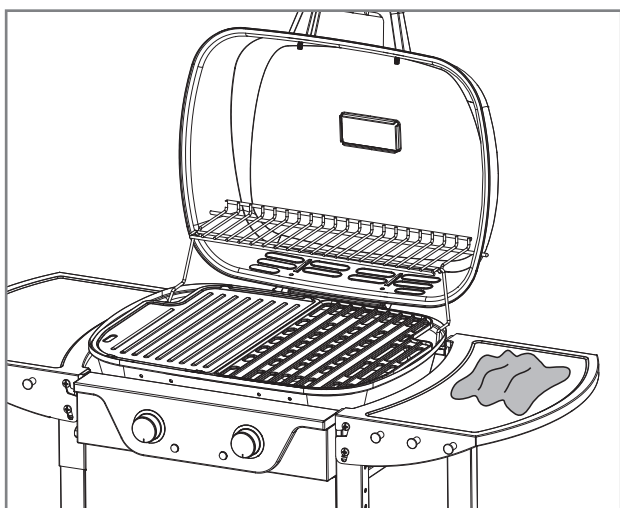
I tillegg til delene nevnt ovenfor har grillen andre ståldeler som også må rengjøres regelmessig. Følgende generelle instruksjoner kan brukes for disse delene:

1. Tørk av grillhetten og andre deler med et mildt oppvaskmiddel og en rengjøringsklut eller svamp.
2. Husk å tørke de rengjorte delene grundig.
3. Ikke bruk vaskemidler til å rengjøre kontrollpanelene og overflatene med advarselstekst, da dette kan fjerne teksten eller andre sikkerhetsmerker.
4. Rengjør alle utvendige overflater på grillen minst tre ganger i året for å forhindre at smuss fester seg til overflatene.
5. Test alltid egnetheten til et nytt rengjøringsmiddel på et lite synlig område.

i Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skuresvamper til rengjøring.

i Ikke dypp ledningen, støpselet eller apparatets kropp i vann eller andre væsker for å unngå elektrisk støt.

i Ikke vask grilldelene i oppvaskmaskinen.



Oppbevaring

1. Koble grillens strømledning fra stikkontakten når grillen ikke er i bruk.
2. Rengjør grillen før du oppbevarer den.
3. Oppbevar grillen på et sted som er beskyttet mot regn, f.eks. under et tak.
4. Hvis grillen oppbevares i et kaldt rom om vinteren, må du fjerne ristene og grillspydene fra grillen. Disse delene må oppbevares på et tørt og varmt sted. Det anbefales å pakke inn delene hver for seg, f.eks. i avis, for å unngå at de riper opp overflater.
5. Du kan også kjøpe et grilltrekk for å beskytte grillen. Et grilltrekk beskytter grillen mot blant annet støv og pollen.

i Oppbevar ikke grillen utendørs eller i regn.

NO

Feilsøking

Det kan oppstå feil på alle griller. Disse funksjonsfeilene er vanligvis lette å løse. Hvis du ikke finner en løsning på problemet i tabellen nedenfor, kan du kontakte selgeren.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Grillen starter ikke.	Strømledningen er ikke koblet til strømkilden.	Kontroller strømledningen og koble den forsiktig til.
	Strømledningen er skadet.	Kontroller strømledningen og bytt den ut om nødvendig.
	Feilstrømbryteren på skjøteledningen er aktivert.	Kontroller skjøteledningen du bruker og dens reststrømbryter.
	Grillen er ikke på.	Slå på grillen i henhold til instruksjonene.
Grillen blir ikke varm nok.	Grillen er ikke slått på.	Kontroller grillens strømledning. Kontroller at grillen er slått på i henhold til instruksjonene.
	Skjøteledningen er for lang.	Bytt ut skjøteledningen med en kortere.
	Skjøteledningen er viklet rundt en spole.	
	Grillen er ikke varm nok.	Skrue opp grillen.
	Grillen er ikke forvarmet tilstrekkelig.	Forvarm grillen til forvarmingsindikatoren slukker.
Maten som grilles fester seg til grillristene og grillplatene.	Grillristene og grillplatene er skitne.	Rengjør grillristene og grillplatene i henhold til instruksjonene.
	Grillristene og grillplatene er ikke smurt med olje.	Smør grillristene og grillplatene med olje før du griller.
	Grillristene og grillplatene er ikke varme nok.	Forvarm grillristene og grillplatene grundig før du begynner å grille.

NO

Garanti

Gassgriller fra Mustang og tilhørende komponenter har en produksjons- og materialgaranti på minimum 24 måneder. Vilåårene i garantien varierer imidlertid etter modell. Du finner de oppdaterte garantivilkåårene og -periodene på nettstedet vårt

mustang-grill.com

For å kunne følge opp eventuelle garantisaker, må du ha en kvittering som angir kjåpssted og -dato.

NO



DA

Samlings- og betjeningsinstruktioner

Velkommen til Mustangs grillverden

Vi er glade for, at du endte med at vælge Mustang-produktet. Mustang vil gerne være din grillmakker og sikre dig den grilloplevelse, du drømmer om. Mustang blev født ud af ønsket om at nyde ubesværet og afslappet madlavning sammen med familie og venner, og det er den idé, vi også gerne vil tilbyde dig.

Mustang-grill og -tilbehør er omhyggeligt designet og udført, og vi er stolte over af repræsentere dem. Vores lange erfaring og store ekspertise gennemsyrrer alle vores produkter. Det omfatter alle vigtige funktioner og egenskaber. Vi er sikre på, at denne grill giver dig lang tids fornøjelse, så længe du husker at vedligeholde og rengøre grillen i henhold til instruktionerne i denne manual.

Det største udvalg af grillprodukter

Mustang er et mærke ejet af den finske virksomhed Tammer Brands Oy. Mustang tilbyder alle nødvendige apparater, artikler, tilbehør og reservedele til grillstegning samt et stort produktudvalg til rygning af madvarer og bagning af pizza. Vi kender grillkulturen både indefra og udefra, så vi kan sikre dig, at du får adgang til de mest velegnede og moderne produkter. Mustang er det eneste mærke, du har brug for, til en succesfuld grillaften.

Eftersalgsservice

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

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954



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

DA

Følg os på sociale medier



mustanggrill

DA

Indholdsfortegnelse

Samlingsvejledning	3
Inden du begynder at samle produktet	6
Sikkerhedsinstruktioner og advarsler	86
Generelle sikkerhedsinstruktioner	86
Oplysninger om genbrug og miljøbeskyttelse	87
Brug af grillen	88
Foranstaltninger før brug af produktet første gang	88
Foranstaltninger før hver brug	88
Justering af temperaturen	88
Slukning af grillen	88
Nyttige tips	89
Generelle instruktioner for grillstegning	89
Marinader	89
Forhindring af fastsiddende madvarer	89
Guide til grilltemperaturer	90
Rengøring og opbevaring af grillen	92
Grillrist og grillplade	92
Fedtbakke og kop	92
Øvrige grillkomponenter	93
Opbevaring	93
Fejlfinding	94
Garanti	95

DA



Sikkerhedsinstruktioner og advarsler

Når du bruger denne grill, skal du læse og være opmærksom på advarslerne og sikkerhedsinstruktionerne i denne brugervejledning, inden du tager grillen i brug. Denne grill er CE-mærket i overensstemmelse med gældende regler.

Symbolforklaring:



FARE!



BEMÆRK!

Generelle sikkerhedsinstruktioner



Brug af apparatet til et andet formål end det, det er beregnet til, kan medføre fare, og enhver mindre strukturel ændring af apparatet er forbudt i alle henseender. Se nedenfor for de punkter, du skal være opmærksom på.

- Læs instruktionerne, inden du bruger grillen, og opbevar dem til senere brug.
- Dette apparat må kun tilsluttes en strømkilde med den spænding, der er angivet på typeskiltet. Brug ikke andre strømkilder.
- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtagene eller betjeningsknapperne.
- Sænk ikke ledningen, stikket eller apparatets krop ned i vand eller andre væsker for at undgå elektrisk stød.
- Hold øje med børn, når de bruger apparatet eller befinder sig i nærheden af det. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Lad ikke strømledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade, røre ved varme overflader eller blive viklet ind.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før det rengøres. Lad apparatet køle af, før dele udskiftes eller fjernes, og før det rengøres.
- Brug ikke apparatet, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er beskadiget på nogen måde.
- Brug ikke tilbehør eller tilbehørsdele, der ikke følger med apparatet. Brug af disse kan medføre elektrisk stød eller personskaade eller permanent beskadigelse af apparatet.
- Sluk altid for apparatet, før du skifter tilbehør eller rører ved bevægelige dele under drift.
- Apparatet er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug eller rengøring af børn eller personer med begrænsede fysiske eller mentale evner, eller som ikke har tilstrækkelig erfaring og viden om, hvordan apparatet skal bruges.
- Lad ikke børn lege med apparatet.
- Alkohol, receptpligtig medicin og alle former for rusmidler kan påvirke brugerens evne til at bruge apparatet sikkert og korrekt.

DA



Dette apparat er kun beregnet til privat brug i hjemmet.



Et forkert anvendt eller beskadiget stik kan forårsage elektrisk stød. For at undgå elektrisk stød skal du trække stikket ud, før du rengør apparatet.



Vær opmærksom på, at apparatet bliver varmt under brug og ikke bør berøres uden forsigtighed.



Brug ikke trækul eller andre brandfarlige materialer i dette apparat!

Oplysninger om genbrug og miljøbeskyttelse

- Når apparatet er udtjent, skal det afleveres til en indsamlingsplads for elektrisk og elektronisk affald med henblik på genbrug. Apparatet må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald.
- Emballagematerialerne skal genbrugsbehandles i overensstemmelse med mærkningen på dem.
- Ved at genbruge brugte apparater og aflevere dem på de relevante indsamlingssteder yder du et vigtigt bidrag til beskyttelsen af miljøet.
- Spørg om nødvendigt de lokale myndigheder om indsamlingssteder og -metoder.

DA

Brug af grillen

Foranstaltninger før brug af produktet første gang

Efter lækagetesten skal det fedtstof, der er anvendt ved opbevaring på fabrikken, afbrændes fra grillen, før den kan bruges. Du kan afbrænde opbevaringsfedtet ved at følge nedenstående instruktioner.

1. Vask ristene og grillpladerne grundigt inden første brug.
2. Tør ristene og grillpladerne grundigt, inden du sætter dem tilbage på grillen.
3. Placer grillen på et plant underlag.
4. Det anbefales at bruge en varmeisolerende base, hvis grillen bruges på overflader, der kan blive beskadiget af varme.
5. Sørg for, at der ikke er brandfarlige materialer i nærheden af grillen.
6. Sørg for tilstrækkelig ventilation.

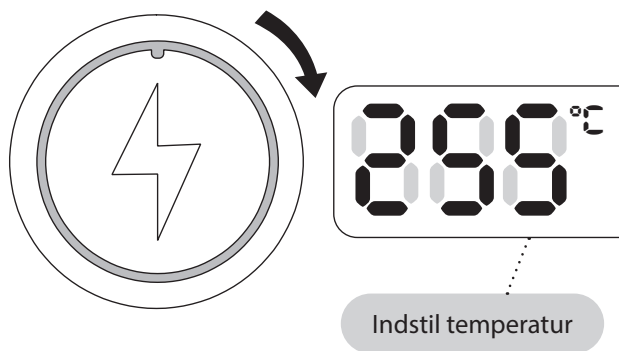
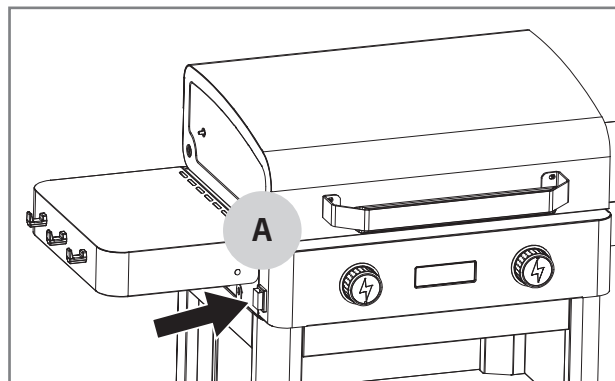
i Beskyttelsesklasse IP44 betyder, at grillen er sprøjtsikker fra alle retninger, men den er ikke egnet til brug i regnvejr. Brug grillen under et tag.

Foranstaltninger før hver brug

For at betjene grillen sikkert og korrekt skal du foretage en række kontrolpunkter før hver brug. Gå omhyggeligt gennem nedenstående tjekliste.

1. Kontroller, at grillen er placeret korrekt, og at der ikke er brandfarlige materialer eller væsker i umiddelbar nærhed.
2. Kontroller, at grillristene, grillpladerne og fedtbakken er fri for fedt og marinader.
3. Forvarm grillen, og vent, indtil den har nået den indstillede temperatur.

Justering af temperaturen



1. Sæt stikket i stikkontakten.
2. Tænd for strømmen ved hjælp af ON/OFF-knappen (A).
3. Indstil temperaturen til den ønskede indstilling ved at dreje knappen med uret.
4. Den indstillede temperatur vises på displayet.
5. Grillen viser derefter den aktuelle temperatur, indtil den ønskede temperatur er nået.
6. Når den ønskede temperatur er nået, er grillen klar til brug.

i Grillen bør bruges kontinuerligt i maksimalt 30-45 minutter.

Slukning af grillen

1. Sluk grillen ved at dreje kontrolknapperne til position 0.
2. Tryk på afbryderen til positionen OFF.
3. Træk stikket ud af stikkontakten.

Nyttige tips

Generelle instruktioner for grillstegning

Grillstegning er meget nemt og afslappende, når du overholder nogle få regler og bruger disse generelle grillinstruktioner.

- Grillen skal opvarmes korrekt. Når ristene er tilstrækkeligt varme, er maden mindre tilbøjelig til at klæbe fast til dem, og maden får en korrekt grillet overflade.
- Undlad at grille med tilsmudsede dele. Gammel marinade og madrester klæber nemt fast til risten og maden. Rengør grillen og ristene efter hver brug. På den måde er de klar til næste grillstegning.
- Sørg for, at alt nødvendigt tilbehør, f.eks. krydderier, marinader og tallerkner er inden for rækkevidde, før du begynder grillstegning.
- Grill mest muligt med låget lukket. Når du griller med låget lukket, sænkes grillens temperatur ikke unødvendigt, og grillstegningen sker hurtigere.
- Vend kødet mindst muligt; en enkelt gang er nok. Når maden får lov til langsomt at blive stegt på grillen/risten, får den en perfekt stegt overflade.
- Brug et termometer! Hvis du grillsteger maden for længe, bliver den tør og mister smag. Du opnår det bedste resultat, hvis du bruger et kødtermometer.
- Lad kødet hvile 10-20 minutter, før du skærer/serverer det. Mens kødet hviler, bliver temperaturen mere jævnt fordelt, og kødsaften løber ikke unødigt ud, når du skærer i kødet.

Marinader

Marinader bruges ofte til grillmad for at give grillet mad ekstra smag. Marinader kan dog også få maden til at klæbe fast til grillristen og panderne. Olierige marinader kan dryppe ned på brænderne og endda forårsage fedtbrand. Her er et par tips til at reducere problemerne med marinader:

1. Forsøg at aftørre overskydende marinade af maden, før den lægges på grillen.
2. Hvis du tilfører marinade under grillstegningen, skal du altid bruge en madlavningsspensel. Undlad at hælde marinade på maden direkte fra en flaske.
3. Du kan evt. bruge "dry rubs" under grillstegningen.



Undlad at anvende overskydende marinade fra klargøring af rå kød på tilberedt mad. I dette tilfælde overføres bakterier fra det rå kød til den tilberedte mad.

Forhindring af fastsiddende madvarer

Mad, der klæber til grillen eller risten er et almindeligt fænomen for alle grillmestre. Her er et par tips til at undgå fastklæbning til en vis grad.

1. Husk at forvarme grillen, så den er tilstrækkelig varm.
2. Rengør ristene, før du lægger madvarer på grillen.
3. Smør olie på grilloverfladen og maden, der skal grilles, før den lægges på grillen.
4. Undlad at vende kødet på grillen for hurtigt, men lad overfladen blive grillet tilstrækkeligt først.

DA

Guide til grilltemperaturer

Nedenfor findes en liste med vejledende grillstegningstider og temperaturer for de mest almindelige ingredienser. Forhold, som f.eks. vind, regn, udendørstemperatur og grillens rengøringsstand, kan påvirke den nødvendige tid.



Oksekød

Ingrediens	Tykkelse/vægt	Grillstegningsmetode	Grillstegningstid
Mørbradbøf/oksefilet	ca. 2 cm.	Direkte høj varme	2,5-3,5 min. pr. side
Mørbradbøf/oksefilet	ca. 5 cm.	Direkte høj varme Indirekte medium varme	2,5 min. pr. side 8-10 min.
Hel mørbrad	ca. 1,5 kg	Direkte høj varme Indirekte medium varme	3 min. pr. side 20-30 min.
Roastbeef	ca. 1,5 kg	Direkte medium varme Indirekte medium varme	3-4 min. pr. side 30-40 min.
Hamburgerfars	ca. 2 cm.	Direkte høj varme	2-3 min. pr. side
Indvendig temperatur			
Rød – næsten rød		47-51 °C	
Medium		52-58 °C	
Stegt – gennemstegt		59-66 °C	



Svinekød

Ingrediens	Tykkelse/vægt	Grillstegningsmetode	Grillstegningstid
Svinefilet, kotelet	ca. 2 cm.	Direkte høj varme	2-2,5 min. pr. side
Mørbrad	ca. 600 g	Direkte høj varme Indirekte medium varme	3 min. pr. side 20-30 min.
Spareribs	ca. 1,5 kg	Indirekte medium varme Direkte høj varme	60-90 min. 4 min. pr. side
Svinekam	ca. 3 cm.	Direkte medium varme Indirekte medium varme	2,5-3 min. pr. side 15-20 min.
Rå medisterpølse	ca. 400 g	Direkte lav varme	2-3 min. pr. side
Indvendig temperatur			
Filet, gennemstegt		65-70 °C	
Andre ingredienser, gennemstegt		65-70 °C	

DA



Kylling og kalkun

Ingrediens	Tykkelse/vægt	Grillstegningsmetode	Grillstegningstid
Brystfilet	ca. 200 g	Direkte medium varme	5-6 min. pr. side
Lår	ca. 120 g	Direkte medium varme	5-6 min. pr. side
Kyllingevinger	ca. 500 g	Direkte medium varme Indirekte medium varme	6-10 min. 30-40 min.
Hel kylling	ca. 900 g	Indirekte medium varme	60-75 min.
Indvendig temperatur			
Gennemstegt		75 °C	



Fisk

Ingrediens	Tykkelse/vægt	Grillstegningsmetode	Grillstegningstid
Tynd filet	ca. 200 g	Direkte medium varme	2-3 min. pr. side
Tyk filet	ca. 120 g	Direkte medium varme	5-6 min. pr. side
Hel fisk	ca. 500 g	Indirekte medium varme	20-30 min.
Indvendig temperatur			
Rosastegt		45-50 °C	
Gennemstegt		55-60 °C	



Grøntsager

Ingrediens	Tykkelse/vægt	Grillstegningsmetode	Grillstegningstid
Grillet majs		Direkte medium varme	6 min.
Tomat		Direkte medium varme	6 min. pr. side
Asparges		Direkte medium varme	3-5 min.
Kartoffelskive		Direkte medium varme Indirekte medium varme	5-8 min. 10-15 min.
Rå kartoffel		Indirekte medium varme	45-60 min.

DA

Rengøring og opbevaring af grillen

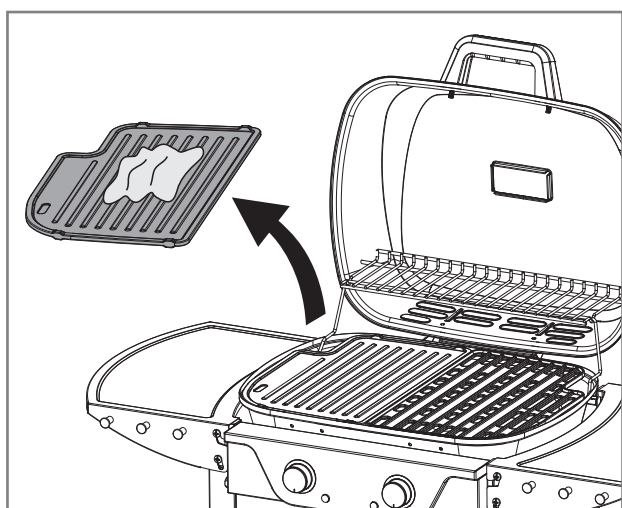
Du kan forlænge grillens levetid markant, hvis du rengør og vedligehold den regelmæssigt. Hvis grillen ikke varmes tilstrækkeligt op, eller hvis maden klæber meget til ristene, er grillen ikke rengjort eller vedligeholdt som angivet. Foretag følgende vedligeholdelse efter hver brug.

Grillrist og grillplade

Rengør ristene og grillpladerne efter hver brug som følger:

1. Sørg for, at grillen er slukket.
2. Frakobl grillen fra strømforsyningen.
3. Fjern løse madrester og fedt fra overfladerne, f.eks. med køkkenrulle. Vær forsigtig med varme overflader.
4. Lad grillen køle af.
5. Fjern ristene og grillpladerne fra grillen og vask dem med mildt sæbevand.
6. Tør ristene og grillpladerne grundigt, inden du sætter dem tilbage på grillen.
7. Smør de rensede grillriste og grillplader med madolie, f.eks. ved hjælp af køkkenrulle eller en grillbørste.

i Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring.

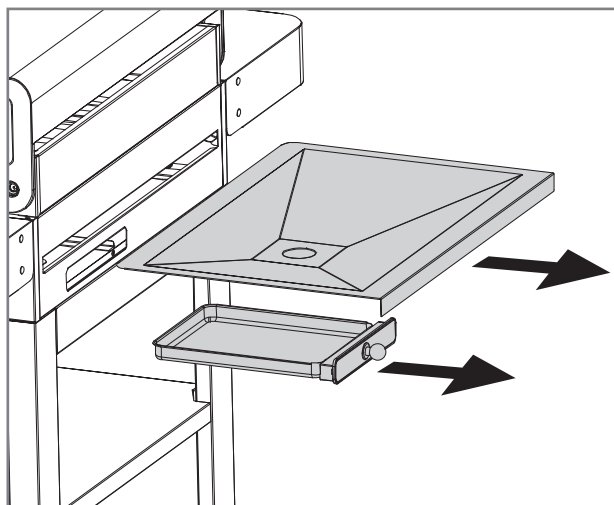


Fedtbakke og kop

En ikke-rengjort fedtbakke er den mest almindelige årsag til en fedtrelateret brand. Hvis du kan se madrester eller marinade i fedtbakken eller koppen, skal du omgående rengøre fedtbakken/koppen via nedenstående instruktioner. Fedtbakken må ikke indeholde plamager af fedt.

1. Sørg for, at grillen er slukket.
2. Træk stikket ud af stikkontakten, og afmonter strømkablet fra grillen.
3. Vent, indtil grillen er kølet helt af.
4. Fjern fedtbakken/koppen fra grillen.
5. Skrab løs mad og fedt af med skraberens på grillrensingsbørsten eller en plastisk spatel. Bortskaft fedtet på korrekt vis.
6. Vask fedtbakken/fedtbeholderen med et mildt opvaskemiddel.
7. Tør og sæt den rensede fedtbakke/kop tilbage i grillen.

i Du kan lette rengøringen ved at bruge stanniolen oven på fedtbakken til at opsamle overskydende madrester og fedt. Ved rengøring af bakken skal du derved blot fjerne stanniolen.



Øvrige grillkomponenter

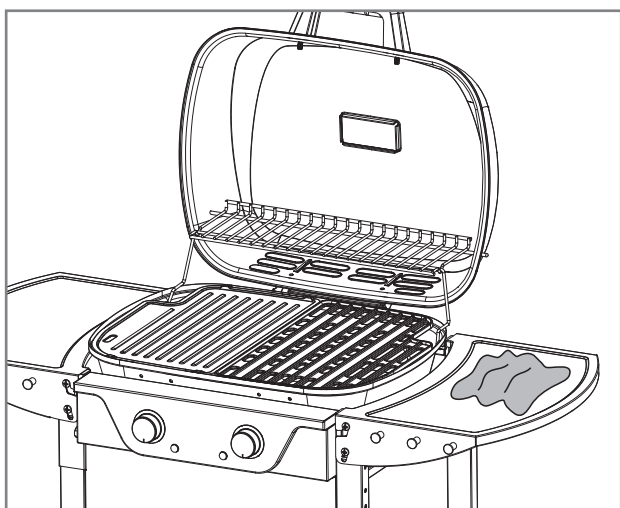
Udover ovennævnte komponenter indeholder grillen også mange andre stalde, der skal rengøres regelmæssigt. Du kan følge de generelle instruktioner nedenfor ved rengøring af disse komponenter.

1. Tør grillhætten og andre dele af med et mildt opvaskemiddel og en rengøringsklud eller svamp.
2. Husk at tørre de rengjorte dele grundigt.
3. Brug ikke rengøringsmidler til at rengøre kontrolpaneler og overflader med advarselstekster, da de kan fjerne teksten eller andre sikkerhedsmærkninger.
4. Rengør alle udvendige overflader på grillen mindst tre gange om året for at forhindre, at snavs sætter sig fast på overfladerne.
5. Test altid et nyt rengøringsmiddel på et ikke synligt område for at sikre, at det er egnet.

i Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring.

i Sænk ikke ledningen, stikket eller apparatets krop ned i vand eller andre væsker for at undgå elektrisk stød.

i Grilldelene må ikke vaskes i opvaskemaskinen.



Opbevaring

1. Træk grillens strømkabel ud af stikkontakten, når grillen ikke er i brug.
2. Rengør grillen, før den opbevares.
3. Opbevar grillen et sted, hvor den er beskyttet mod regn, f.eks. under et tag.
4. Hvis grillen opbevares i et koldt opbevaringsrum om vinteren, skal du fjerne ristene og spydene. Disse dele skal opbevares på et tørt og varmt sted. Det anbefales at pakke delene individuelt ind, f.eks. i avispapir, for at forhindre, at de ridser overflader.
5. Du kan også købe et grilloverdækning til at beskytte din grill. Et grilloverdækning beskytter din grill mod blandt andet støv og pollen.

i Opbevar ikke grillen udendørs eller i regnvejr.

Fejlfinding

Der kan ske fejl på alle grilltyper. Disse fejl kan normalt nemt løses. Hvis du ikke kan finde en løsning på dit problem i nedenstående tabel, skal du kontakte sælgeren.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Grillen starter ikke.	Strømkablet er ikke tilsluttet strømkilden.	Kontroller strømkablet, og tilslut det forsigtigt.
	Strømkablet er beskadiget.	Kontroller strømkablet og udskift det om nødvendigt.
	Fejlstrømsafbryderen på forlængerledningen er blevet aktiveret.	Kontroller den forlængerledning, du bruger, og dens fejlstrømsafbryder.
	Grillen er ikke tændt.	Tænd grillen i henhold til instruktionerne.
Grillen bliver ikke varm nok.	Grillen er ikke tændt.	Kontroller grillens strømkabel. Kontroller, at grillen er tændt i henhold til instruktionerne.
	Forlængerledningen er for lang.	Udskift forlængerledningen med en kortere.
	Forlængerledningen er viklet rundt om en rulle.	
	Grillen er ikke indstillet til høj nok temperatur.	Skrup op for grillen.
	Grillen er ikke forvarmet tilstrækkeligt.	Forvarm grillen, indtil forvarmningsindikatoren slukkes.
Den mad, der grilles, klæber til ristene og grillpladerne.	Ristene og grillpladerne er snavsede.	Rengør ristene og grillpladerne i henhold til instruktionerne.
	Ristene eller grillpladerne er ikke blevet smurt med olie.	Smør ristene og grillpladerne med olie inden grillning.
	Ristene og grillpladerne er ikke varme nok.	Forvarm ristene og grillpladerne grundigt, inden du begynder at grille.

DA

Garanti

En Mustang-gasgrill og dens komponenter har som minimum en fremstillings- og materialegaranti på 24 måneder. Disse garantivilkår varierer dog fra model til model. Du kan finde opdaterede garantivilkår og -perioder på vores websted

mustang-grill.com

Ved håndtering af garantisager skal du bruge en købskvittering, der angiver sted og dato for købet.

DA



ET

Paigaldus- ja kasutusjuhend

Tere tulemast Mustangi grillimaailma!

Meil on hea meel, et valisite lõpuks Mustangi toote. 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



ET

Sisukord

Koostejuhised	3
Enne kokkupanekut	6
Ohutusnõuded ja hoiatused	100
Üldised ohutusjuhised	100
Teave ringlussevõtu ja keskkonnakaitse kohta	101
Grilli kasutamine	102
Enne esmast kasutuselevõttu	102
Enne iga kasutuskorda	102
Temperatuuri reguleerimine	102
Grilli väljalülitamine	102
Kasulikke nõuandeid	103
Üldist grillimisest	103
Marinaadid	103
Toidu kinnikleepumise vältimine	103
Grillimisjuhend koos temperatuuridega	104
Grilli puhastamine ja hoidmine	106
Grillrestid ja -plaadid	106
Rasvapann ja -kauss	106
Muud grilli osad	107
Säilitamine	107
Veaotsing	108
Garantii	109

ET



Ohutusnõuded ja hoiatused

Enne selle grilli kasutamist peate hoolikalt läbi lugema ja järgima käesolevas kasutusjuhendis esitatud hoiatusi ja ohutusjuhiseid. Grill on vastavalt kehtivatele eeskirjadele CE-märgistatud.

Legend:



OHT!



NB!

Üldised ohutusjuhised



Seadme kasutamine muul kui ettenähtud otstarbel võib põhjustada ohtu ja seadme igasugune vähene konstruktsiooniline muutmine on igati keelatud. Vt allpool punkte, mida tuleb tähele panna.

- Lugege enne grilli kasutamist juhiseid ja hoidke need alles edaspidiseks kasutamiseks.
- Seadet tohib ühendada ainult nimisildil märgitud pingega vooluallikaga. Ärge kasutage muid vooluallikaid.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või juhtnuppe.
- Ärge kastke juhet, pistikupesa ega seadme korpus vette ega muudesse vedelikesse, et vältida elektrilööki.
- Jälgige lapsi hoolikalt, kui nad kasutavad seadet või viibivad selle läheduses. Hoidke seade ja selle juhe laste käeulatuses eemal.
- Ärge laske toitekaablil rippuda laua või leti servalt, puudutada kuumi pindu ega sõlmuda.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui seda ei kasutata ja enne puhastamist. Laske seadmel enne osade vahetamist või eemaldamist ja enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe või pistik on kahjustatud või kui seade ei tööta korralikult või on mingil viisil kahjustatud.
- Ärge kasutage seadmega kaasasolevaid lisaseadmeid või lisatarvikuid. Nende kasutamine võib põhjustada elektrilöögi või kasutaja vigastusi või seadme püsivaid kahjustusi.
- Lülitage seade alati välja enne tarvikute vahetamist või liikuvate osade puudutamist töötamise ajal.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks koos välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks ega puhastamiseks lastele ega füüsilise või vaimse puudega isikutele, kellel puudub piisav kogemus ja teadmised seadme kasutamise kohta.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Alkohol, retseptiravimid ja kõik liiki uimastid võivad mõjutada kasutaja võimet seadet ohutult ja nõuetekohaselt kasutada.

ET



**See seade on mõeldud ainult erakasutuseks
koduses keskkonnas.**



**Valesti kasutatud või kahjustatud pistik võib
põhjustada elektrilöögi. Elektrilöögi vältimi-
seks tõmmake seade enne selle puhastamist
pistikupesast välja.**



**Pange tähele, et seade muutub kasutamise
ajal kuumaks ja seda ei tohi ettevaatamatult
puudutada.**



**Ärge kasutage selles seadmes süttivat mater-
jali, näiteks süttivat puitu!**

Teave ringlussevõtu ja keskkonnakaitse kohta

- Kui seadme kasutusiga on lõppenud, tuleb see viia elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kogumispunkti ringlussevõtuks. Ärge visake seadet koos olmejäätmetega.
- Pakkematerjalid tuleb ringlussevõtta vastavalt neile märgitud tähistele.
- Kasutatud seadmete ringlussevõtu ja asjakohas-
tesse kogumispunktidesse viimisega teete olulist
tööd keskkonna kaitsmiseks.
- Vajaduse korral küsige kogumispunktide ja
-meetodite kohta teavet kohalikelt ametiasutus-
telt.

ET

Grilli kasutamine

Enne esmast kasutuselevõttu

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

1. Pese restid ja grillplaadid enne esimest kasutamist põhjalikult puhtaks.
2. Kuivatage restid ja grillplaadid põhjalikult enne nende grillile tagasi paigaldamist.
3. Asetage grill tasasele pinnale.
4. Kui grilli kasutatakse pinnal, mida kuumus võib kahjustada, on soovitatav kasutada soojust isoleerivat alust.
5. Veenduge, et grilli ümbruses ei ole tuleohtlikke materjale.
6. Tagage piisav ventilatsioon.

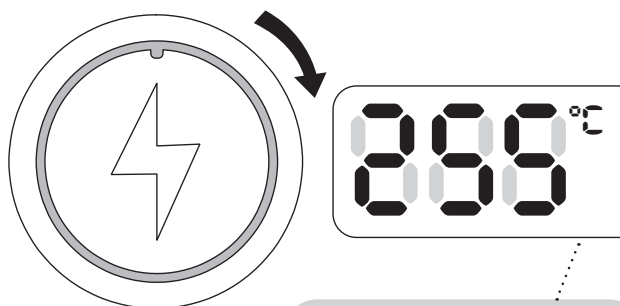
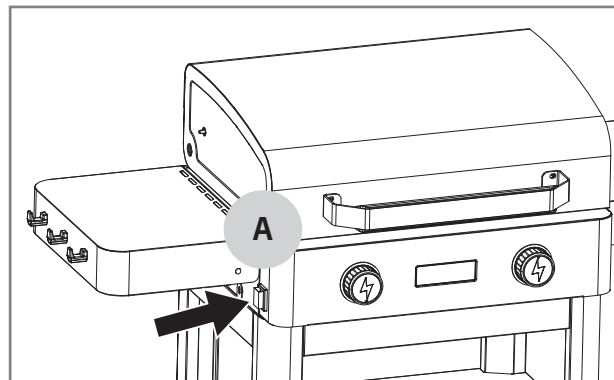
i Kaitseklass IP44 tähendab, et grill on pritsmekindel kõikidest suundadest, kuid see ei sobi kasutamiseks viimas. Kasutage grilli katuse all.

Enne iga kasutuskorda

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

1. Kontrollige, et grill on õigesti paigaldatud ja et selle vahetus läheduses ei ole tuleohtlikke materjale ega vedelikke.
2. Kontrollige, et grillrestid, grillplaadid ja rasvakuju oleksid rasva ja marinaadidest puhtad.
3. Eelkuumutage grill ja oodake, kuni see on saavutanud seatud temperatuuri.

Temperatuuri reguleerimine



Temperatuuri seadistamine

1. Ühendage toitejuhe pistikupesaga.
2. Lülitage toide sisse ON/OFF lülitiga (A).
3. Reguleerige temperatuur soovitud tasemele, keerates nuppu päripäeva.
4. Seadistatud temperatuur kuvatakse ekraanil.
5. Seejärel kuvab grill praegust temperatuuri, kuni soovitud temperatuur on saavutatud.
6. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, on grill kasutusvalmis.

i Grilli tuleks kasutada järjest maksimaalselt 30–45 minutit.

Grilli väljalülitamine

1. Lülitage grill välja, pöörates juhtnuppe asendisse 0.
2. Lülitage toitelüliti asendisse OFF.
3. Tõmmake toitepistik pistikupesast välja.

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 grill-plaadid ja -restid on korralikult kuumenenud, ei kleepu toit kinni ja selle pind pruunistub kenasti.
- **Määratud töövahenditega ei grillita.** Vanad marinaadid ja toidujäägid kleepuvad kergesti resti ning grillitava toidu külge. Puhastage grill-restid 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 lihamahla.

Marinaadid

Marinaade kasutatakse tavaliselt grillimisel, et maitsetada grillitud toit soovitud maitsega. Marinaadid põhjustavad aga ka toidu kleepumist restidele ja grillidele. Samuti võivad õlised marinaadid tilkuda põletitele ja põhjustada isegi rasvapõlengu. Siin on mõned näpunäited marinaadidest põhjustatud probleemide vähendamiseks:

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.



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

Toidu kinnikleepumise vältimine

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

1. Eelkuumutage grilli piisavalt.
2. Puhastage grillirest ja -plaat enne kui toidu selle peale asetate.
3. Pintseldage grillimisala ja grillitavat toitu enne grillimist.
4. Ärge keerake grillitavaid toite liiga kiiresti ringi, vaid laske nende pinnal korralikult küpseda.

ET

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	



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

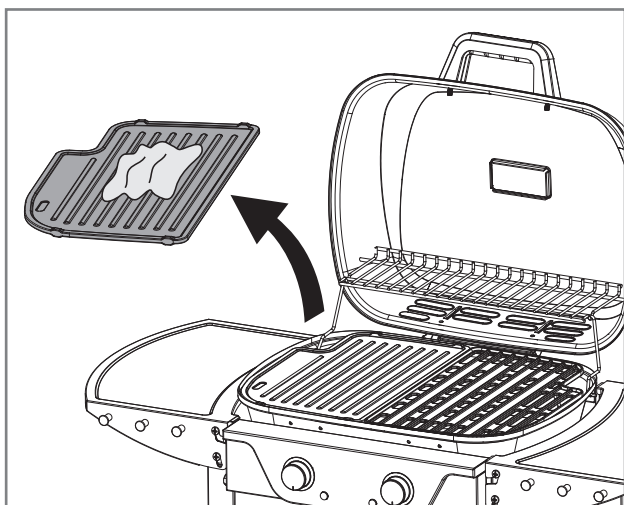
Grilli kasutamisega pikeneb märkimisväärselt, kui hoolitse te selle puhtuse ja korrapärase hoolduse eest. Kui grill ei kuumene piisavalt või toit kleepub kergesti grillplaadi külge, ei ole grilli järelkult nõuetekohaselt puhastatud või hooldatud. Toimige pärast iga kasutuskorda järgmiselt.

Grillrestid ja -plaadid

Puhastage grillrestid ja -plaadid pärast iga kasutamist järgmiselt:

1. Veenduge, et grill on välja lülitatud.
2. Ühendage grill vooluvõrgust lahti.
3. Eemaldage pinnalt lahtised toidujäägid ja rasv, näiteks köögipaberiga. Olge ettevaatlik kuumade pindadega.
4. Laske grillil jahtuda.
5. Eemaldage restid ja -plaadid grillist ja peske need pehme seebiveega.
6. Kuivatage restid ja -plaadid hoolikalt enne nende grillile tagasi panemist.
7. Õlitage puhastatud grillrestid ja -plaadid toiduõliga, näiteks köögipaberi või grilliharjaga.

i Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega küürimislappe.

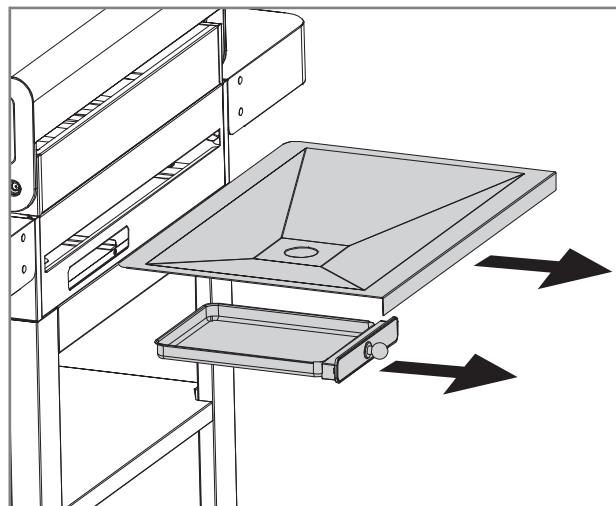


Rasvapann ja -kauss

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 on välja lülitatud.
2. Tõmmake toitejuhe pistikupesast välja ja ühendage toitejuhe grillist lahti.
3. Oodake, kuni grill on täielikult jahtunud.
4. Eemaldage rasvakoguja/kauss grillilt.
5. Kraapige lahtised toidujäägid ja rasv ära grillipuhastusharja kraapimise osaga või plastist spaatliga. Kõrvaldage rasv nõuetekohaselt.
6. Peske rasvakoguja/rasvakauss pehme nõudepesuvahendiga.
7. Kuivatage ja asetage puhastatud rasvakoguja/karikas tagasi grillile.

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



Muud grilli osad

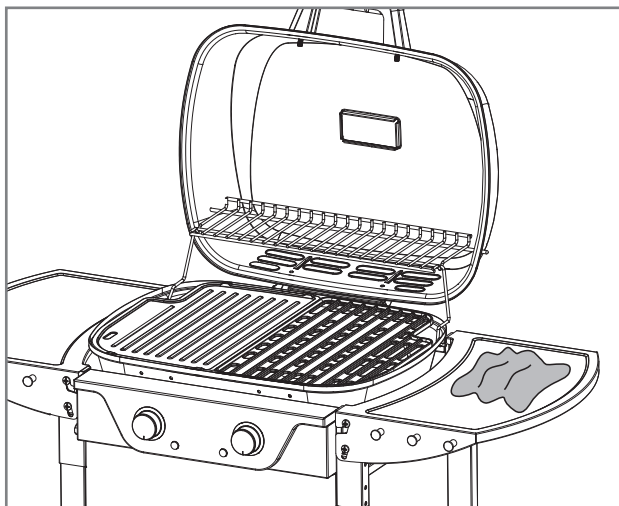
Grillil on lisaks eelmainitule palju muid terasosi, mida tuleb korrapäraselt puhastada. Järgige siinseid üldisi juhiseid:

1. Pühkige grillikate ja muud osad pehme nõudepesuvahendi ja puhastuslapiga või -käsna.
2. Puhastatud osad tuleb hoolikalt kuivatada.
3. Ärge kasutage puhastusvahendeid juhtpaneeli ja hoiatustekstide puhastamiseks, kuna need võivad eemaldada teksti või muud ohutusmärgistused.
4. Puhastage grilli kõik välispinnad vähemalt kolm korda aastas, et vältida mustuse kinnitumist pindadele.
5. Katsetage uue puhastusvahendi sobivust alati esmalt märkamatus kohas.

i Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega küürimislappe.

i Ärge kastke seadme juhet, pistikupesa ega korpust vette ega muudesse vedelikesse, et vältida elektrilööki.

i Ärge peske grilliosasid nõudepesumasinas.



Säilitamine

1. Kui grill ei ole kasutusel, ühendage selle toitejuhe pistikupesast lahti.
2. Puhastage grill enne hoiustamist.
3. Hoidke grilli vihma eest kaitstud kohas, nt katuse all.
4. Kui grill hoitakse talvel külmas hoiuruumis, eemaldage grillilt restid ja -plaadid. Neid osi tuleb hoida kuivas ja soojas kohas. Soovitav on osad eraldi sisse pakkida, nt ajalehepaberisse, et need ei kriimustaks pinda.
5. Grilli kaitsmiseks võite osta ka grillikatte. Grillikate kaitseb grilli muu hulgas tolmu ja õietolmu eest.

i Ärge hoidke grilli väljas ega vihmas.

ET

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
Grill ei käivitu.	Toitekaabel ei ole ühendatud vooluvõrguga.	Kontrollige toitekaablit ja ühendage see hoolikalt.
	Toitekaabel on kahjustatud.	Kontrollige toitekaablit ja vahetage see vajadusel välja.
	Pikendusjuhtme maanduskatkesti on rakendunud.	Kontrollige kasutatavat pikendusjuhet ja selle järelejäänud voolu kaitset.
	Grill ei ole sisse lülitatud.	Lülitage grill sisse vastavalt juhendile.
Grill ei kuumene piisavalt.	Grill ei ole sisse lülitatud.	Kontrollige grilli toitekaablit. Kontrollige, kas grill on juhendi järgi sisse lülitatud.
	Pikendusjuhe on liiga pikk.	Asendage pikendusjuhe lühema juhtmega.
	Pikendusjuhe on keritud rullile.	
	Grill ei ole piisavalt kuum.	Kõrgendage grilli temperatuuri.
	Grill ei ole piisavalt eelsoojendatud.	Eelkuumutage grill, kuni eelkuumutuse märgutuli kustub.
Grillitav toit kleepub restidele ja grillplaatidele.	Restid ja grillplaadid on mustad.	Puhasta restid ja grillplaadid vastavalt juhistele.
	Restid või grillplaadid ei ole õlitatud.	Õlitage restid ja grillplaadid enne grillimist.
	Restid ja grillplaadid ei ole piisavalt kuumad.	Kuumutage restid ja grillplaadid enne grillimise alustamist põhjalikult eelkuumaks.

ET

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



LV

Lietošanas pamācība

Laipni lūdzam “Mustang” grila pasaulē

Priecājamies, ka izvēlējāties “Mustang” produktu. “Mustang” vēlas kļūt par Jūsu grila pavadoni un nodrošināt Jums sapņu grilēšanas pieredzi. “Mustang” ir radies ar vēlmi baudīt nesteidzīgu un relaksētu ēdienu pagatavošanu kopā ar ģimeni vai draugiem, un šo pašu ideju mēs vēlamies piedāvāt Jums.

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

Plašākā grilu izvēle

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

Klientu apkalpošana

“Tammer Brands Oy”,
tālr. 03 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Somija

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



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

LV

Sekoiet mums sociālajos tīklos



mustanggrill



LV

Satura rādītājs

Montāžas instrukciju	3
Pirms uzstādīšanas	7
Brīdinājumi un norādījumi par drošību	114
Vispārīgi drošības norādījumi	114
Informācija par pārstrādi un vides aizsardzību	115
Grila izmantošana	116
Pasākumi pirms pirmās lietošanas	116
Pasākumi pirms katras lietošanas	116
Temperatūras regulēšana	116
Grila izslēgšana	116
Noderīgi ieteikumi	117
Vispārīgi grilēšanas norādījumi	117
Marinādes	117
Izvairīšanās no ēdiena pielipšanas	117
Grilēšanas temperatūras norādījumi	118
Grila tīrīšana un uzglabāšana	120
Grila restes un grila plāksnes	120
Tauku paplāte un trauks	120
Citas grila daļas	121
Glabāšana	121
Problēmu novēršana	122
Garantija	123

Brīdinājumi un norādījumi par drošību

Lietojot šo grilu, pirms tā lietošanas jums ir pienākums rūpīgi izlasīt un ņemt vērā šajā lietošanas instrukcijā sniegtos brīdinājumus un drošības norādījumus. Šim grilam ir CE marķējums saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.

Simbolu nozīme:



BĪSTAMI!



UZMANĪBU!

Vispārīgi drošības norādījumi



Ierīces izmantošana citiem mērķiem, kas nav tai paredzētie, var radīt apdraudējumu, un jebkādas nelielas ierīces konstrukcijas izmaiņas ir aizliegtas visos aspektos. Zemāk ir norādīti punkti, kas jāņem vērā.

- Pirms grila lietošanas izlasiet instrukcijas un saglabājiet tās turpmākai izmantošanai.
- Šo ierīci drīkst pieslēgt tikai strāvas avotam ar spriegumu, kas norādīts uz nominālās plāksnītes. Nelietojiet citus strāvas avotus.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai vadības ierīces.
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, neiegremdējiet vadu, spraudni vai ierīces korpusu ūdenī vai citos šķidrumos.
- Uzmanīgi pieskatieties bērniem, kad viņi lieto ierīci vai atrodas tās tuvumā. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Neļaujiet strāvas vadam karāties pār galda vai letes malu, pieskarieties karstām virsmām vai sapīties.
- Atvienojiet ierīci no strāvas, ja tā netiek lietota, un pirms tīrīšanas. Ļaujiet ierīcei atdzist, pirms nomaināt vai noņemt detaļas un pirms tīrīšanas.
- Nelietojiet ierīci, ja barošanas vads vai spraudnis ir bojāts, vai ja ierīce nedarbojas pareizi vai ir kā citādi bojāta.
- Nelietojiet piederumus vai uzgaļus, kas nav piegādāti kopā ar ierīci. To lietošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai traumas lietotājam vai neatgriezenisku ierīces bojājumu.
- Vienmēr izslēdziet ierīci, pirms maināt piederumus vai pieskaraties kustīgām detaļām darbības laikā.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai vai tīrīšanai bērniem vai personām ar ierobežotām fiziskām vai garīgām spējām, vai personām, kurām trūkst pietiekamas pieredzes un zināšanu par ierīces lietošanu.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Alkohols, recepšu zāles un visa veida apreibinošas vielas var ietekmēt lietotāja spēju droši un pareizi lietot ierīci.



Šī ierīce ir paredzēta tikai privātai lietošanai mājāsaimniecībā.



Nepareizi izmantota vai bojāta kontaktdakša var izraisīt elektrošoku. Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no tīkla.



Lūdzu, ņemiet vērā, ka ierīces lietošanas laikā tā kļūst karsta, un tai nedrīkst pieskarties bez piesardzības.



Nelietojiet šajā ierīcē ogles vai citus uzliesmojošus materiālus!

Informācija par pārstrādi un vides aizsardzību

- Pēc ekspluatācijas laika beigām ierīce jānodod pārstrādei elektriskā un elektroniskā atkritumu savākšanas punktā. Neizmetiet ierīci kopā ar sadzīves atkritumiem.
- Iepakojuma materiāli jāpārstrādā saskaņā ar uz tiem esošajiem marķējumiem.
- Pārstrādājot lietotas ierīces un nogādājot tās atbilstošās savākšanas vietās, jūs veicat svarīgu darbu vides aizsardzības jomā.
- Vajadzības gadījumā jautājiēt vietējām iestādēm par savākšanas vietām un metodēm.

Grila izmantošana

Pasākumi pirms pirmās lietošanas

Pēc noplūdes pārbaudes, pirms grils ir gatavs lietošanai, no tā ir jāizdedzina rūpnīcas glabāšanas smērviela. Glabāšanas smērvielas dedzināšana notiek, saskaņā ar turpmāk sniegtajiem norādījumiem:

1. Pirms pirmās lietošanas rūpīgi nomazgājiet restes un grila plāksnes.
2. Pirms restes un grila plāksnes atkārtoti uzstādīt grilā, tās rūpīgi nosusiniet. Novietojiet grilu uz līdzenas virsmas.
3. Ja grils tiek izmantots uz virsmām, kuras var sabojāt karstums, ieteicams izmantot siltumizolējošu pamatni.
4. Pārliecinieties, ka grila tuvumā nav uzliesmojošu materiālu.
5. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.



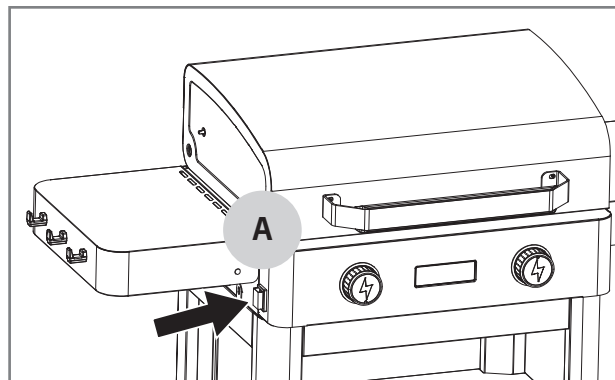
Aizsardzības klase IP44 nozīmē, ka grils ir aizsargāts pret šļakatām no visām pusēm, bet tas nav piemērots lietošanai lietū. Grilu lietojiet zem nojumes.

Pasākumi pirms katras lietošanas

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

1. Pārbaudiet, vai grils ir novietots pareizi un vai tā tiešā tuvumā nav uzliesmojošu materiālu vai šķidrumu.
2. Pārbaudiet, vai grila restes, grila plāksnes un tauku paliktnis ir tīri no taukiem un marinādēm.
3. Iepriekš uzkarsējiet grilu un pagaidiet, līdz tas sasniedz iestatīto temperatūru.

Temperatūras regulēšana



1. Iestipriniet barošanas vadu kontaktligzdā.
2. Ieslēdziet barbekjū, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (A).
3. Noregulējiet temperatūru līdz vēlamajam līmenim, pagriežot pogu pulksteņrādītāja virzienā.
4. Uz displeja tiek parādīta iestatītā temperatūra.
5. Grils parāda pašreizējo temperatūru, līdz tiek sasniegta vēlamā temperatūra.
6. Kad ir sasniegta vēlamā temperatūra, grils ir gatavs lietošanai.



Grils ir jālieto nepārtraukti ne ilgāk kā 30–45 minūtes.

Grila izslēgšana

1. Izslēdziet grilu, pagriežot vadības pogas 0 pozīcijā.
2. Nospiediet barošanas slēdzi OFF pozīcijā.
3. Atvienojiet barošanas vadu no rozetes.

Noderīgi ieteikumi

Vispārīgi grilēšanas norādījumi

Grilēšana ir ļoti vienkārša un relaksējoša, ja vien atceraties dažas mazas nianšes un ievērojat šos vispārīgos grilēšanas norādījumus:

- **Grilam jābūt kārtīgi uzkaršētam.** Kad grila restes un pannas ir pienācīgi uzkaršētas, tiek samazināta ēdiena saķere un tiek izveidota pienācīga ēdiena gatavošanas virsma.
- **Negrilējiet ar netīru aprīkojumu!** Vecās marinādes un pārtikas atliekas viegli pielip pie režģa un grilējamā ēdiena. Pēc katras lietošanas vienmēr notīriet grila restes un pannas. Tādā veidā tie ir gatavi nākamajai lietošanai.
- Pirms sākat grilēt, pārliecinieties, ka visi nepieciešamie darbarīki, garšvielas, marinādes un trauki ir tuvumā.
- **Grilējiet ar aizvērtu vāku pēc iespējas biežāk.** Grilējot ar aizvērtu vāku, grila temperatūra nesamazinās un grilēšanas laiks tiek saīsināts.
- **Apgroziet gaļu pēc iespējas retāk,** ar vienu reizi ir pietiekami. Kad ēdiens ilgstoši atrodas uz grila pannas / restēm, uz virsmas izveidojas skaisti brūna virskārta.
- **Termometrs palīdzēs.** Pārāk ilga grilēšana sausina ēdienu un sabojā tā garšu. Lai iegūtu labākos rezultātus, izmantojiet gaļas termometru.
- **Ļaujiet gaļai atpūsties 10 – 20 minūtes** pirms gaļas sagriešanas/ēšanas. Gaļai atpūšoties, temperatūra stabilizējas un to griežot neiztek tik daudz šķidruma.

Marinādes

Marinādes parasti izmanto grilēšanai, lai piešķirtu grilētiem ēdieniem vēlamo garšu. Tomēr marinādes arī izraisa ēdiena pielipšanu restēm un griliem. Tāpat eļļainas marinādes var pilēt uz degļiem un pat izraisīt tauku ugunsgrēku. Šeit ir daži padomi, kā samazināt marināžu izraisītās problēmas:

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



Gatavu ēdienu marinēšanai neizmantojiet marinādi, kas palikusi pēc neapstrādātas marinēšanas. Jo baktērijas no jēlas gaļas tiek pārnestas uz gatavo ēdienu.

Izvairšanās no ēdiena pielipšanas

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

1. Neaizmirstiet sakarsēt grilu līdz pietiekami augstai temperatūrai.
2. Pirms ēdiena pievienošanas grilam notīriet grila restes un pannas.
3. Pirms grila uzlikšanas apsmērējiet grila zonu un grilējamo ēdienu ar eļļu.
4. Negroziet grilējamo ēdienu pārāk ātri, ļaujiet tā virsmai pienācīgi apcepties.

Grilēšanas temperatūras norādījumi

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



Liellops

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



Cūkgaļa

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



Vistas un tītara gaļa

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



Zivs

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



Dārzeņi

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

LV

Grila tīrīšana un uzglabāšana

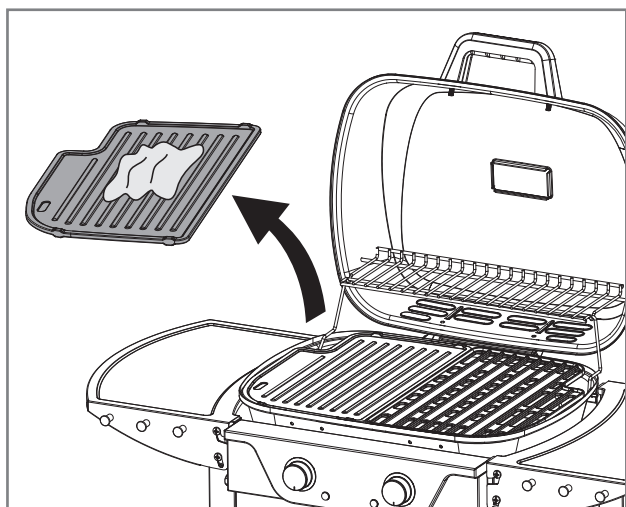
Grila kalpošanas laiks tiks ievērojami pagarināts, ja regulāri rūpēsities par grila tīrīšanu un apkopi. Ja grils pietiekami neuzkarst vai ēdiens viegli pielīp pie pannas, grils nav tīrīts vai uzturēts atbilstoši norādījumiem. Pēc katras lietošanas reizes veiciet šādas tīrīšanas darbības.

Grila restes un grila plāksnes

Pēc katras lietošanas reizes tīriet restes un grila plāksnes šādi:

1. Pārliecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. Atvienojiet grilu no elektrotīkla.
3. No virsmām noņemiet visus pārtikas atliekas un taukus, piemēram, ar virtuves papīru. Esiet uzmanīgi ar karstām virsmām.
4. Ļaujiet grilam atdzist.
5. Noņemiet restes un grila plāksnes no grila un nomazgājiet tos ar maigu ziepju ūdeni.
6. Pirms restes un grila plāksnes atkal ievietojat grilā, tos rūpīgi nosusiniet.
7. Notīrītās restes un grila plāksnes ieeļļojiet ar pārtikas eļļu, piemēram, izmantojot virtuves papīru vai grila suku.

i Tīrīšanai nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai berzes sūkļus.

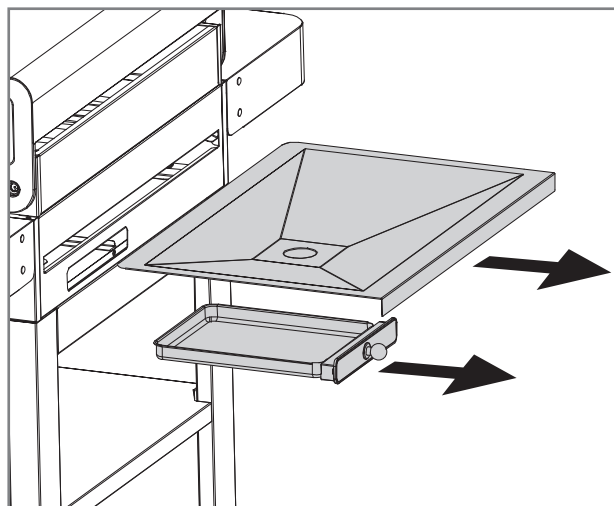


Tauku paplāte un trauks

Visbiežākais tauku aizdegšanās cēlonis ir netīra tauku paplāte. Ja uz tauku paplātes vai trauka ir redzami ēdiena gabaliņi vai marināde, tauku paplāte nekavējoties jātīra šādi: Trauku paplātē nedrīkst palikt tauku peļķes.

1. Pārliecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. Atvienojiet barošanas vadu no rozetes un atvienojiet barošanas vada savienotāju no grila.
3. Pagaidiet, līdz grils ir pilnībā atdzisis.
4. Noņemiet tauku paliktni/kausīnu no grila.
5. Noberiet atdalījušos pārtikas atliekas un taukus, izmantojot grila tīrīšanas birstes skrāpi vai plastmasas lāpstiņu. Tūkainos atkritumus izmetiet atbilstoši noteikumiem.
6. Nomazgājiet tauku savākšanas trauku/kausīnu ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
7. Nosusiniet un ievietojiet atpakaļ grilā iztīrīto tauku savākšanas trauku/kausīnu.

i Tīrīšanu var atvieglot, uzklājot foliju tauku paplātes virspusē, lai savāktu lieko ēdienu un taukus. Tīrīšanas laikā noņemiet tikai netīro foliju.



Citas grila daļas

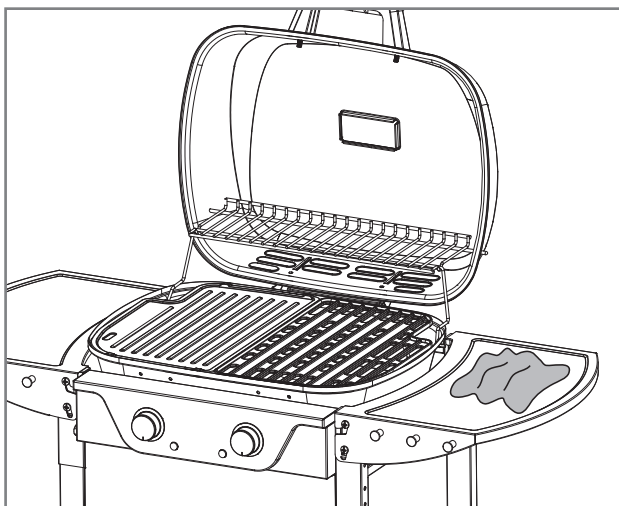
Papildus iepriekš minētajām daļām, grilam ir daudzas citas tērauda daļas, kas arī ir regulāri jātīra. Šīm detaļām var izmantot šādas vispārīgas vadlīnijas:

1. Noslaukiet grila vāku un citas detaļas ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli un tīrīšanas drānu vai sūkli.
2. Neaizmirstiet rūpīgi nosusināt iztīrītās detaļas.
3. Nelietojiet tīrīšanas līdzekļus, lai tīrītu vadības paneļus un brīdinājuma tekstu virsmas, jo tie var noņemt tekstu vai citus drošības marķējumus.
4. Vismaz trīs reizes gadā notīriet visas grila ārējās virsmas, lai uz tām neuzkrātos netīrumi.
5. Vienmēr pārbaudiet jauna tīrīšanas līdzekļa piemērotību uz nepamanāmā vietā.

i Tīrīšanai nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai berzes sūkļus.

i Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, neiegremdējiet ierīces vadu, spraudni vai korpusu ūdenī vai citos šķidrumos.

i Nekad nemazgājiet grila detaļas trauku mazgājamā mašīnā.



Glabāšana

1. Kad grils netiek lietots, atvienojiet tā barošanas vadu no rozetes.
2. Pirms uzglabāšanas iztīriet grilu.
3. Glabājiet grilu vietā, kas ir aizsargāta no lietus, piemēram, zem nojumes.
4. Ja grils ziemā tiek uzglabāts aukstā noliktavā, noņemiet no grila restes un iesmiņus. Šīs detaļas jāuzglabā sausā un siltā vietā. Ieteicams detaļas iesaiņot atsevišķi, piemēram, avīzē, lai tās nesašķrāpētu virsmas.
5. Jūs varat iegādāties arī grila pārsegu, lai pasargātu savu grilu. Grila pārsegs pasargā grilu no putekļiem un ziedputekšņiem, kā arī no citiem apdraudējumiem.

i Neglabājiet grilu ārā vai lietū.

Problēmu novēršana

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

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Bārbekjū neiedarbojas.	Strāvas vads nav pievienots strāvas avotam.	Pārbaudiet barošanas vadu un uzmanīgi to pievienojiet.
	Strāvas vads ir bojāts.	Pārbaudiet barošanas vadu un nepieciešamības gadījumā nomainiet to.
	Pagarinātāja vadā ir izslēdzies zemējuma pārtraukuma slēdzis.	Pārbaudiet izmantojamo pagarinājuma vadu un tā atlikušās strāvas ierīci.
	Grils nav ieslēgts.	Ieslēdziet grilu saskaņā ar instrukcijām.
Grils nepietiekami uzsilst.	Grils nav ieslēgts.	Pārbaudiet grila barošanas vadu. Pārbaudiet, vai grils ir ieslēgts saskaņā ar instrukcijām.
	Pagarinātājs ir pārāk garš.	Nomainiet pagarinājuma vadu pret īsāku.
	Pagarinātājs ir uzvīts uz ruļļa.	
	Grils nav pietiekami uzkarsēts.	Palieliniet grila temperatūru.
	Grils nav pietiekami iepriekš uzkarsēts.	Iepriekš uzkarsējiet grilu, līdz izslēdzas iepriekšējās uzkarsēšanas indikatorlampiņa.
Grilējamā pārtika pielīp pie restēm un grila plāksnēm.	Restes un grila plāksnes ir netīras.	Notīriet restes un grila plāksnes saskaņā ar instrukcijām.
	Restes vai grila plāksnes nav ieeļļotas.	Ieeļļojiet restes un grila plāksnes pirms grilēšanas.
	Restes un grila plāksnes nav pietiekami karstas.	Pirms grilēšanas sākšanas rūpīgi uzkarsējiet restes un grila plāksnes.

Garantija

“Mustang” gāzes griliem un to detaļām ir vismaz 24 mēnešu ražošanas un materiālu garantija. Tomēr garantijas nosacījumi atšķiras atkarībā no modeļa, tāpēc, lai uzzinātu jaunākos garantijas noteikumus un nosacījumus, lūdzu, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.

mustang-grill.com

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



LT

Naudotojo vadovas

Sveiki atvykę į „Mustang“ kepsninių pasaulį

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

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

Visapusiškas kepsninių asortimentas

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

Klientų aptarnavimas

Tammer Brands Oy,
Tel. 03 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Suomija

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



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

Sekite mus socialiniuose tinkluose



mustanggrill

LT

LT

Turinys

Surinkimo nurodymai	3
Prieš surinkimą	7
Saugos instrukcijos ir įspėjimai	128
Bendrieji saugos nurodymai	128
Informacija apie perdirbimą ir aplinkos apsaugą	129
Kepsninės naudojimas	130
Veiksmai prieš pirmą naudojimą	130
Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą	130
Temperatūros reguliavimas	130
Grilio išjungimas	130
Naudingi patarimai	131
Bendrosios kepsimo instrukcijos	131
Marinatai	131
Ką daryti, kad maistas nepriliptų	131
Kepsimo temperatūrų vadovas	132
Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas	134
Kepsimo grotelės ir grilio plokštė	134
Riebalų surinkimo padėklas ir indas	134
Kitos kepsninės dalys	135
Laikymas	135
Trikčių diagnostika	136
Garantija	137



Saugos instrukcijos ir įspėjimai

Naudodami šį grilį, prieš pradėdami jį naudoti privalote atidžiai perskaityti ir atkreipti dėmesį į šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus įspėjimus ir saugos instrukcijas. Šis grilis yra pažymėtas CE ženklu pagal galiojančius reglamentus.

Simbolių paaiškinimas



PAVOJUS!



DĖMESIO!

Bendrieji saugos nurodymai



Prietaiso naudojimas ne pagal paskirtį gali sukelti pavojų, todėl bet kokie nedideli prietaiso konstrukcijos pakeitimai visais atžvilgiais yra draudžiami. Žr. toliau nurodytus dalykus, į kuriuos reikia atkreipti dėmesį.

- Prieš naudodami grilį, perskaitykite instrukcijas ir jas išsaugokite ateityje.
- Šis prietaisas gali būti prijungtas tik prie elektros šaltinio, kurio įtampa nurodyta gaminio lentelėje. Nenaudokite kitų elektros šaltinių.
- Nelieskite karštų paviršių. Naudokite rankenas arba valdymo elementus.
- Nenerkite laido, kištuko ar prietaiso korpuso į vandenį ar kitus skysčius, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Atidžiai stebėkite vaikus, kai jie naudoja prietaisą arba yra šalia jo. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite, kad maitinimo laidas kabėtų nuo stalo ar stalviršio krašto, liestų karštas paviršius ar susivyniotų.
- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai jo nenaudojate ir prieš valydami. Prieš keisdami ar nuimdami dalis ir prieš valydami, palaukite, kol prietaisas atvės.
- Nenaudokite prietaiso, jei maitinimo laidas ar kištukas yra pažeisti, arba jei prietaisas neveikia tinkamai ar yra kaip nors pažeistas.
- Nenaudokite priedų ar priedų, kurie nėra pateikiami su prietaisu. Jų naudojimas gali sukelti elektros smūgį ar sužaloti naudotoją arba negrįžtamai sugadinti prietaisą.
- Prieš keičiant priedus arba liečiant judančias dalis, kai prietaisas veikia, visada jį išjunkite.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti ar valyti vaikams ar asmenims, turintiems ribotas fizines ar protines galimybes, arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių apie prietaiso naudojimą.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Alkoholis, receptiniai vaistai ir visų rūšių svaigalai gali paveikti naudotojo gebėjimą saugiai ir tinkamai naudoti prietaisą.



Šis prietaisas skirtas tik privačiam naudojimui namuose.



Netinkamai naudojamas arba pažeistas kištukas gali sukelti elektros smūgį. Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš valydami prietaisą ištraukite kištuką iš elektros tinklo.



Atkreipkite dėmesį, kad prietaisas naudojimo metu įkaista, todėl jo negalima liesti atsargiai.



Nenaudokite šio prietaiso su anglimi ar kitomis degiomis medžiagomis!

Informacija apie perdirbimą ir aplinkos apsaugą

- Pasibaigus naudojimo laikui, prietaisą reikia atiduoti į elektros ir elektronikos atliekų surinkimo punktą perdirbti. Prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis.
- Pakuotės medžiagos turi būti perdirbamos pagal ant jų esančius ženklus.
- Perdirbdami naudotus prietaisus ir atiduodami juos į atitinkamas surinkimo vietas, jūs atliekate svarbų darbą aplinkos apsaugos srityje.
- Jei reikia, kreipkitės į vietos valdžios institucijas dėl surinkimo punktų ir metodų.

Kepsninės naudojimas

Veiksmai prieš pirmą naudojimą

Po nuotėkio patikrinimo, prieš naudojant kepsninę reikia sudeginti joje esančius gamyklinius sandėliavimo tepalus. Jie deginami pagal toliau pateiktą instrukciją.

1. Prieš pirmąjį naudojimą kruopščiai nuplaukite kepimo groteles ir grilio plokštę.
2. Prieš vėl įdedant kepimo groteles ir grilio plokštę į grilį, jas kruopščiai nusauskite.
3. Barbekiu pastatykite ant lygaus paviršiaus.
4. Jei grilis naudojamas ant paviršių, kurie gali būti pažeisti karščio, rekomenduojama naudoti šilumą izoliuojantį pagrindą.
5. Įsitinkite, kad aplink grilį nėra degių medžiagų.
6. Užtikrinkite tinkamą ventiliaciją.

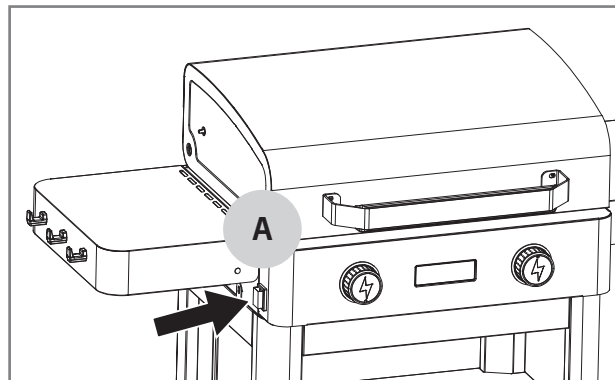
i Apsaugos klasė IP44 reiškia, kad grilis yra atsparus purlams iš visų pusių, tačiau jis netinka naudoti lietaus metu. Grilį naudokite po stogu.

Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą

Saugus ir tinkamas grilio naudojimas reikalauja keleto patikrinimų prieš kiekvieną naudojimą.

1. Patikrinkite, ar grilis pastatytas teisingai ir ar jo artimiausioje aplinkoje nėra degių medžiagų ar skysčių.
2. Patikrinkite, ar kepimo grotelės, grilio plokštė ir riebalų surinkimo dėklas nėra sutepti riebalais ir marinatais.
3. Įkaitinkite grilį ir palaukite, kol jis pasieks nustatytą temperatūrą.

Temperatūros reguliavimas



1. Prijunkite maitinimo laidą prie rozetės.
2. Įjunkite maitinimą naudodami įjungimo/išjungimo jungiklį (A).
3. Pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad nustatytumėte norimą temperatūrą.
4. Nustatyta temperatūra rodoma ekrane.
5. Tada grilis rodo esamą temperatūrą, kol pasiekia norimą temperatūrą.
6. Pasiekus norimą temperatūrą, grilis yra paruoštas naudoti.

i Grilį reikėtų naudoti ne ilgiau kaip 30–45 minutes iš eilės.

Grilio išjungimas

1. Išjunkite grilį, pasukdami valdymo rankenėlės į 0 padėtį.
2. Nustatykite maitinimo jungiklį į OFF padėtį.
3. Išjunkite maitinimo laidą iš rozetės.

Naudingi patarimai

Bendrosios kepsimo instrukcijos

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

- **Kepsninė turi tinkamai įkaisti.** Jei kepsninės ir kepsimo grotelės tinkamai įkaista, prie jų mažiau lipa maistas, o patiekalų paviršius gražiai apkepa.
- **Kepimui nenaudokite nešvarių reikmenų.** Senas marinatas ir maisto likučiai greitai prilimpa prie grotelių ir kepsimo patiekalo. Po kiekvieno naudojimo išvalykite kepsninės ir kepsimo grotelės. Taip paruošite jas kitam kartui.
- Prieš pradėdami kepti pasirūpinkite, kad visi reikiami darbo įrankiai, prieskoniai, marinatas ir indai būtų lengvai pasiekiami.
- **Kuo dažniau kepkite uždengę kepsninės dangtį.** Kepant uždarytu dangčiu nenukrenta kepsninės temperatūra ir sutrumpėja kepsimo trukmė.
- **Kuo mažiau vartykite kepamą mėsą,** pakanka vieno karto. Jei patiekalas ant kepsninės / kepsimo grotelių guli nejudinamas, jo paviršius gražiai parunda.
- **Naudokite termometrą!** Per ilgą kepsimo trukmę išsausina patiekalą ir sugadina jo skonį. Geriausią rezultatą gausite naudodami mėsos termometrą.
- Prieš pjaustydami / valgydami mėsą **palaukite 10-20 minučių.** Mėsai vėstant išsilygina temperatūra ir pjaustymo metu išsiskiria mažiau sulčių.

Marinatai

Marinatai dažnai naudojami kepant ant grotelių, kad suteiktų kepsniams skonio. Tačiau marinatas taip pat gali priversti maistą prilipti prie grotelių ir keptuvės. Riebūs marinatas gali lašėti ant degiklių ir netgi sukelti riebalų gaisrą. Štai keletas patarimų, kaip sumažinti marinadų keliamas problemas:

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



Nenaudokite nuo žalių produktų marinavimo likusio skysčio paruoštiems patiekalams marinuoti. Šitaip žalios mėsos bakterijos pateks į paruoštą patiekalą.

Ką daryti, kad maistas nepriliptų

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

1. Nepamirškite pakankamai įkaitinti kepsninės.
2. Prieš dėdami patiekalus į kepsninę, išvalykite kepsninės ir kepsimo grotelės.
3. Prieš užpildydami kepsninę, kepamus produktus ir kepsimo zoną patepkite aliejumi.
4. Nevartykite kepamų patiekalų per greitai, palaukite, kol viena pusė tinkamai iškeps.

Kepimo temperatūrų vadovas

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



Jautiena

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



Kiauliena

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



Vištiena ir kalakutiena

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



Žuvis

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



Daržovės

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

LT

Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas

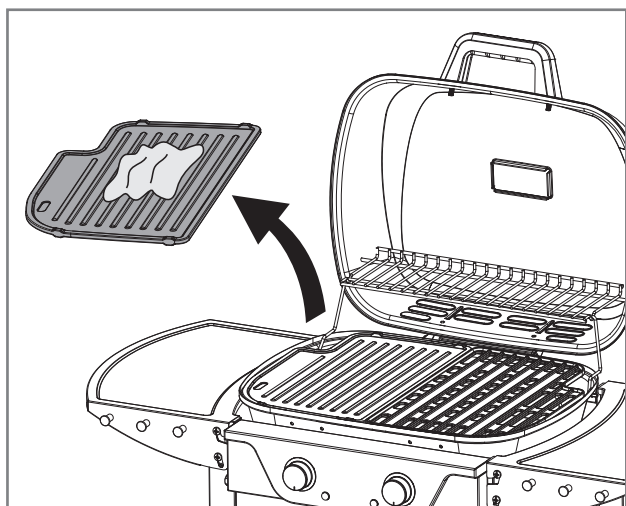
Kepsninės naudojimo trukmė bus akivaizdžiai ilgesnė, jeigu reguliariai ją valysite ir tinkamai prižiūrėsite. Jei kepsninė nepakankamai įkaista arba maistas lengvai prikimba prie grotelių, reiškia, kepsninė nebuvo valoma arba prižiūrima pagal instrukcijas. Po kiekvieno naudojimo atlikite šiuos valymo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

Kepimo grotelės ir grilio plokštė

Po kiekvieno naudojimo valykite kepimo grotėles ir grilio plokštę taip:

1. Įsitikinkite, kad grilis yra išjungtas.
2. Išjunkite grilio maitinimą iš elektros tinklo.
3. Nuvalykite nuo paviršių maisto likučius ir riebalus, pvz., virtuviniu popieriumi. Būkite atsargūs su karštais paviršiais.
4. Leiskite griliui atvėsti.
5. Nuimkite kepimo grotėles ir grilio plokštę nuo grilio ir nuplaukite juos švelniu muiluotu vandeniu.
6. Prieš vėl įdedant kepimo grotėles ir grilio plokštę į grilį, juos gerai nusausinkite.
7. Nuvalytas kepimo grotėles ir grilio plokštę patepkite aliejumi, pvz., naudodami virtuvinį popierių arba grotelių šepetėlį.

i Valymui nenaudokite abrazyvinių valiklių ar šveitimo kempinių.

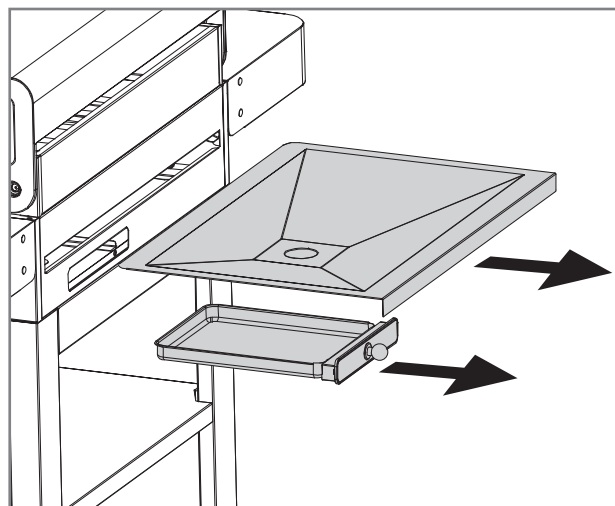


Riebalų surinkimo padėklas ir indas

Riebalai dažniausiai užsidega dėl nešvaraus riebalų surinkimo padėklo. Jei riebalų surinkimo padėkle ar inde yra maisto gabaliukų ar marinato likučių, jį reikia iš karto išvalyti toliau pateiktu būdu. Riebalų surinkimo padėkle negali likti riebalų balučių.

1. Įsitikinkite, kad grilis yra išjungtas.
2. Išjunkite maitinimo laidą iš rozetės ir atjunkite maitinimo laido jungtį nuo grilio.
3. Palaukite, kol grilis visiškai atvės.
4. Išimkite riebalų surinkimo dėžutę/taurę iš grilio.
5. Nuvalykite visus maisto likučius ir riebalus naudodami grotelių valymo šepetėlio grandiklį arba plastikinę mentelę. Riebalus išmeskite tinkamai.
6. Nuplaukite riebalų surinkimo dėžutę/taurę švelniu indų plovikliu.
7. Išdžiovinkite ir įdėkite išvalytą riebalų surinkimo dėklą/taurę atgal į grilį.

i Kad valyti būtų paprasčiau, galite riebalų surinkimo padėklą užkloti folija, ant kurios kaupsis maisto ir riebalų perteklius. Valymo metu tereikės nuimti suteptą foliją.



Kitos kepsninės dalys

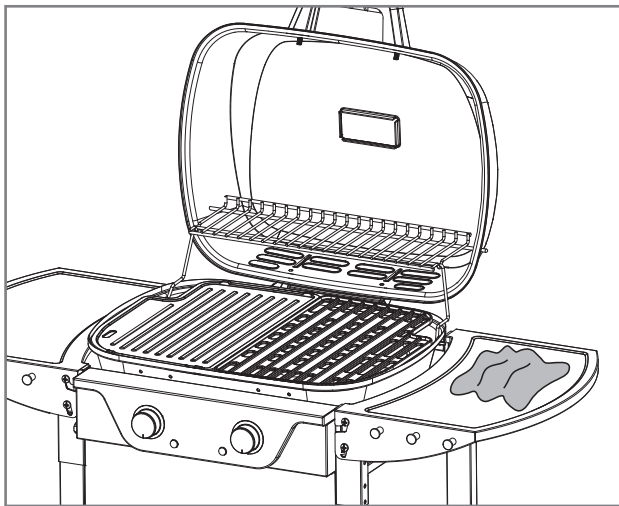
Be pirmiau aptartų dalių kepsninėje yra daug kitų metalinių detalių, kurias irgi reikia reguliariai valyti. Joms galima taikyti šias bendrąsias instrukcijas.

1. Nuvalykite grilio gaubtą ir kitas dalis švelniu indų plovikliu ir valymo skepetėle arba kempine.
2. Nepamirškite kruopščiai nusausinti išvalytas dalis.
3. Nenaudokite valiklių valydami valdymo skydelius ir įspėjamuosius užrašus, nes jie gali pašalinti užrašus ar kitus saugos ženklus.
4. Valykite visas išorines grilio paviršius mažiausiai tris kartus per metus, kad ant jų nesikaupytų nešvarumai.
5. Visada išbandykite naujo valymo priemonės tinkamumą nepastebimoje vietoje.

i Valymui nenaudokite abrazyvinių valiklių ar šveitimo kempinių.

i Nenerkite į vandenį ar kitus skysčius prietaiso laido, kištuko ar korpuso, kad išvengtumėte elektros smūgio.

i Grilio dalių neplaukite indaplovėje.



Laikymas

1. Kai grilis nenaudojamas, išjunkite jo maitinimo laidą iš rozetės.
2. Prieš laikydami grilį, jį išvalykite.
3. Grilį laikykite nuo lietaus apsaugotoje vietoje, pvz., po stogu.
4. Jei grilis žiemą laikomas šaldymo kameroje, nuimkite groteles ir iešmus. Šias dalis reikia laikyti sausoje ir šiltoje vietoje. Patartina atskirai suvynioti dalis, pvz., į laikraštį, kad jos nesubraižytų paviršių.
5. Taip pat galite įsigyti grilio dangtį, kuris apsaugos jūsų grilį. Grilio dangtis apsaugo jūsų grilį nuo dulkių, žiedadulkių ir kitų nešvarumų.

i Negrilluokite lauke ar Lietuvoje.

Trikčių diagnostika

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

Defektas	Galima priežastis	Sprendimas
Grilis neįsijungia.	Maitinimo laidas nėra prijungtas prie maitinimo šaltinio.	Patikrinkite maitinimo laidą ir atsargiai jį prijunkite.
	Maitinimo laidas yra pažeistas.	Patikrinkite maitinimo laidą ir, jei reikia, pakeiskite jį.
	Išsijungė prailginimo laido įžeminimo grandinės pertraukiklis.	Patikrinkite naudojamą prailginimo laidą ir jo likutinės srovės įrenginį.
	Grilis neįjungtas.	Įjunkite grilį pagal instrukcijas.
Grilis nepakankamai įkaista.	Grilis neįjungtas.	Patikrinkite grilio maitinimo laidą. Patikrinkite, ar grilis įjungtas pagal instrukcijas.
	Prailginimo laidas yra per ilgas.	Pakeiskite prailginimo laidą trumpesniu.
	Prailginimo laidas yra susuktas ant ritės.	
	Grilis nėra pakankamai įkaitęs.	Padidinkite grilio temperatūrą.
	Grilis nėra pakankamai įkaitintas.	Įkaitinkite grilį, kol išsijungs įkaitinimo indikatorius.
Kepamas maistas prilipo prie kepimo grotelių ir grilio plokštės.	Kepimo grotelės ir grilio plokštė yra nešvarios.	Išvalykite kepimo groteles ir grilio plokštę pagal instrukcijas.
	Kepimo grotelės arba grilio plokštė nebuvo pateptos aliejumi.	Prieš kepant patepkite kepimo groteles ir grilio plokštę aliejumi.
	Kepimo grotelės ir grilio plokštė nėra pakankamai įkaitintos.	Prieš pradėdami kepti, gerai įkaitinkite kepimo groteles ir grilio plokštę.

Garantija

„Mustang“ dujinėms kepsninėms ir jų dalims suteikiama ne mažiau nei 24 mėnesių gamyklinė ir medžiagų garantija. Tačiau garantijos sąlygos gali skirtis priklausomai nuo modelio, todėl atnaujintas garantijos sąlygas ir trukmę rasite mūsų interneto svetainėje

mustang-grill.com

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



DE

Montage- und Bedienungsanleitung

Willkommen in der Welt der Mustang-Grills!

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

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

Ein äußerst umfangreiches Sortiment an Barbecue-Produkten

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

Kundendienst

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

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



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

Folgen Sie uns in den sozialen Medien



mustanggrill

DE

Inhaltsverzeichnis

Montageanleitung	3
Bevor Sie mit dem Zusammenbauen beginnen	8
Sicherheitshinweise und Warnungen	142
Allgemeine Sicherheitshinweise	142
Informationen zu Recycling und Umweltschutz	143
Verwendung des Grills	144
Maßnahmen vor dem ersten Gebrauch	144
Maßnahmen vor jedem Gebrauch	144
Einstellung der Temperatur	144
Ausschalten des Grills	144
Hilfreiche Tipps	145
Allgemeine Grillanleitung	145
Marinaden	145
Verhindern, dass Grillgut am Grill haften bleibt	145
Grilltemperatur-Leitfaden	146
Reinigung und Lagerung des Grills	148
Grillroste und Grillplatten	148
Fettropfenfänger und -auffangschale	148
Andere Teile des Grills	149
Aufbewahrung	149
Fehlerbehebung	150
Garantie	151

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bevor Sie diesen Grill verwenden, müssen Sie die Warnhinweise und Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig lesen und beachten. Dieser Grill ist gemäß den geltenden Vorschriften CE-gekennzeichnet.

Bedeutung der Symbole:  GEFahr  HINWEIS

Allgemeine Sicherheitshinweise

 **Die Verwendung des Geräts für andere als die vorgesehenen Zwecke kann zu Gefahren führen, und selbst geringfügige bauliche Veränderungen am Gerät sind in jeder Hinsicht verboten. Beachten Sie die folgenden Punkte.**

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Verwendung des Grills und bewahren Sie sie für spätere Zwecke auf.
- Dieses Gerät darf nur an eine Stromquelle angeschlossen werden, die der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht. Verwenden Sie keine anderen Stromquellen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Regler.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Beaufsichtigen Sie Kinder sorgfältig, wenn sie das Gerät benutzen oder sich in der Nähe des Geräts aufhalten. Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern fern.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen, keine heißen Oberflächen berühren und sich nicht verknoten.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen oder entfernen und bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt ist.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile oder Zusatzgeräte, die nicht mit dem Gerät geliefert wurden. Ihre Verwendung kann zu einem Stromschlag oder zu Verletzungen des Benutzers oder zu dauerhaften Schäden am Gerät führen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder bewegliche Teile während des Betriebs berühren.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät verwendet oder gereinigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Alkohol, verschreibungspflichtige Medikamente und alle Arten von Rauschmitteln können die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, das Gerät sicher und ordnungsgemäß zu bedienen.



Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in Haushalten bestimmt.



Ein falsch verwendeter oder beschädigter Stecker kann einen Stromschlag verursachen. Um einen Stromschlag zu vermeiden, ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts.



Bitte beachten Sie, dass das Gerät während des Gebrauchs heiß wird und nicht ohne Vorsicht berührt werden sollte.



Verwenden Sie in diesem Gerät keine Holzkohle oder andere brennbare Materialien!

Informationen zu Recycling und Umweltschutz

- Am Ende seiner Lebensdauer muss das Gerät zur Wiederverwertung an eine Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte gebracht werden. Entsorgen Sie das Gerät nicht über den Hausmüll.
- Verpackungsmaterialien müssen gemäß den darauf angebrachten Kennzeichnungen recycelt werden.
- Durch das Recycling gebrauchter Geräte und deren Abgabe an geeigneten Sammelstellen leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz.
- Erkundigen Sie sich gegebenenfalls bei den Behörden Ihrer Gemeinde nach den Sammelstellen und -methoden.

Verwendung des Grills

Maßnahmen vor dem ersten Gebrauch

1. Waschen Sie die Roste und Grillplatten vor dem ersten Gebrauch gründlich.
2. Trocknen Sie die Roste und Grillplatten sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder in den Grill einsetzen.
3. Stellen Sie den Grill auf einen ebenen Untergrund.
4. Die Verwendung einer wärmeisolierenden Unterlage wird empfohlen, wenn der Grill auf Oberflächen verwendet wird, die durch Hitze beschädigt werden können.
5. Achten Sie darauf, dass sich keine leicht entzündlichen Materialien in der Nähe des Grills befinden.
6. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

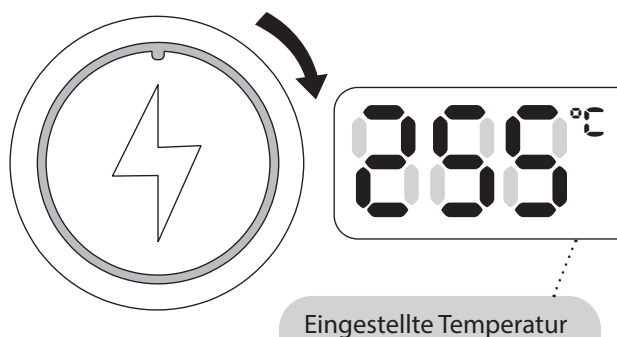
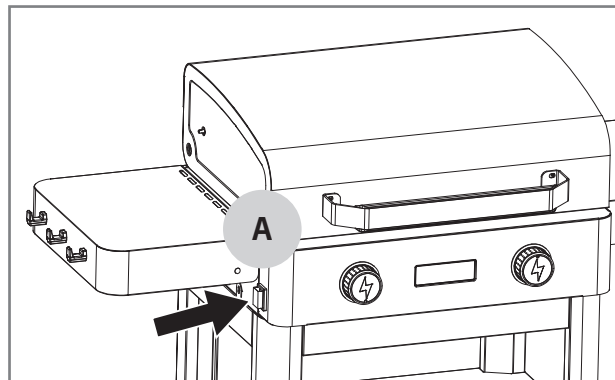
i Die Schutzklasse IP44 bedeutet Spritzwasserschutz aus allen Richtungen, aber der Grill ist nicht für den Einsatz bei Regen geeignet. Verwenden Sie den Grill unter einem Dach.

Maßnahmen vor jedem Gebrauch

Für einen sicheren und ordnungsgemäßen Gebrauch des Grills sind vor jedem Gebrauch einige Überprüfungen erforderlich.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Grill richtig aufgestellt ist und sich keine leicht entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in unmittelbarer Nähe des Grills befinden.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Grillroste, Grillplatten und die Fettauffangschale frei von Fett und Marinaden sind.
3. Heizen Sie den Grill vor und warten Sie, bis er die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Einstellung der Temperatur



1. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter (A) ein.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Regler im Uhrzeigersinn drehen.
4. Die eingestellte Temperatur wird auf dem Display angezeigt.
5. Danach zeigt der Grill die aktuelle Temperatur an, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
6. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, ist der Grill betriebsbereit.

i Der Grill sollte maximal 30 bis 45 Minuten lang ununterbrochen betrieben werden.

Ausschalten des Grills

1. Schalten Sie den Grill aus, indem Sie die Regler auf die Position 0 drehen.
2. Drücken Sie den Netzschalter in die Position OFF.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Hilfreiche Tipps

Allgemeine Grillanleitung

Grillen ist sehr einfach und entspannend, wenn Sie einige Regeln und diese allgemeine Grillanleitung beachten:

- **Der Grill muss ordnungsgemäß aufgeheizt werden.** Durch das Keramikgehäuse bleibt die Hitze effizient erhalten. Dies erleichtert die Temperaturregulierung. Wenn die Roste und Gitter ausreichend heiß sind, bleibt das Grillgut weniger daran haften, und die Oberfläche der Speisen wird korrekt gegrillt.
- **Grillen Sie nicht mit verschmutztem Zubehör.** Alte Marinaden und Speisereste bleiben leicht am Rost und den Speisen haften. Reinigen Sie die Roste und Gitter nach jeder Verwendung. Dann sind sie für das nächste Grillvergnügen einsatzbereit.
- **Halten Sie die zum Grillen benötigten Objekte griffbereit.** Sie können die richtigen Grillzeiten und -temperaturen leichter kontrollieren, wenn sich alle Hilfsstoffe, Gewürze, Marinaden und Teller nahe am Grill befinden.
- **Öffnen Sie beim Grillen die Haube so selten wie möglich.** Wenn Sie mit geschlossener Haube grillen, verringert sich die Temperatur des Grills nicht unnötig, und das Grillen wird beschleunigt.
- **Wenden Sie die Fleischstücke möglichst selten.** Ein einmaliges Wenden reicht aus. Wenn das Grillgut auf dem Rost/Gitter langsam garen kann, wird es gut angebraten.
- **Verwenden Sie ein Thermometer!** Wenn Sie die Speisen zu lange grillen, werden sie trocken und verlieren an Aroma. Durch die Verwendung eines Fleischthermometers können Sie optimale Ergebnisse erzielen.
- **Warten Sie nach dem Grillen von Fleisch 10–20 Minuten,** bevor Sie es schneiden/servieren. Während dieser Zeit verteilt sich die Temperatur im Fleisch gleichmäßiger und beim Schneiden des Fleischs tritt keine übermäßige Menge Saft aus.

Marinaden

Marinaden werden beim Grillen häufig verwendet, um Grillgerichten den gewünschten Geschmack zu verleihen. Marinaden können jedoch auch dazu führen, dass das Grillgut am Rost und an den Grillspießen festklebt. Außerdem können ölige Marinaden auf die Brenner tropfen und sogar Fettbrände verursachen. Mit diesen wenigen Tipps können Sie die durch Marinaden verursachten Probleme verringern:

1. Wischen Sie überschüssige Marinaden vom Grillgut ab, bevor Sie dieses auf den Grill legen.
2. Verwenden Sie zum Auftragen von Marinade während des Grillens immer einen Küchenpinsel. Gießen Sie Marinade nicht direkt aus einer Flasche auf das Grillgut.
3. Verwenden Sie während des Grillens Trockenmarinaden.



Würzen Sie gegarte Speisen nicht mit Marinade, die beim Vorbereiten von rohem Fleisch übriggeblieben ist, da sonst Bakterien vom rohen Fleisch auf die gegarten Speisen übertragen werden.

Verhindern, dass Grillgut am Grill haften bleibt

Alle Grillmeister kennen das Phänomen, dass Grillgut am Rost oder Gitter haften bleibt. Einige Tipps, um übermäßiges Haftenbleiben von Grillgut zu vermeiden:

1. Heizen Sie den Grill bis zu einer ausreichenden Temperatur vor.
2. Reinigen Sie die Roste und Gitter, bevor Sie das Grillgut auf den Grill legen.
3. Tragen Sie Öl auf die Grillfläche und das Grillgut auf, bevor Sie dieses auf den Grill legen.
4. Wenden Sie das Grillgut auf dem Grill nicht zu früh. Warten Sie, bis die Oberfläche ordentlich gegrillt ist.

Grilltemperatur-Leitfaden

Nachstehend finden Sie eine Liste mit den ungefähren Grillzeiten und -temperaturen für die gängigsten Zutaten. Faktoren wie Wind, Regen, Außentemperatur und Sauberkeit des Grills können die benötigte Zeit beeinflussen.



Rindfleisch

Zutat	Dicke/Gewicht	Grillmethode	Grillzeit
Filet / Lendensteak	ca. 2 cm	Direkte hohe Hitze	2,5 – 3,5 Min. pro Seite
Filet-/Rindersteak	ca. 5 cm	Direkte hohe Hitze Indirekte mittlere Hitze	2,5 Min. pro Seite 8 – 10 Min.
Ganzes Filet	ca. 1.5 kg	Direkte hohe Hitze Indirekte mittlere Hitze	3 Min. pro Seite 20 – 30 Min.
Braten	ca. 1.5 kg	Direkte mittlere Hitze Indirekte mittlere Hitze	3 – 4 Min. pro Seite 30 – 40 Min.
Hamburger-Patty	ca. 2 cm	Direkte hohe Hitze	2–3 Min. pro Seite
Kerntemperatur			
Rare – fast rare		47 – 51 °C	
Medium		52 – 58 °C	
Fast fertig – gut durchgebraten		59 – 66 °C	



Schweinefleisch

Zutat	Dicke/Gewicht	Grillmethode	Grillzeit
Filetsteak, Kotelett	ca. 2 cm	Direkte hohe Hitze	2 – 2,5 Min. pro Seite
Filet	ca. 600 g	Direkte hohe Hitze Indirekte mittlere Hitze	3 Minuten pro Seite 20 – 30 Min.
Rippchen	ca. 1.5 kg	Indirekte mittlere Hitze Direkte hohe Hitze	60 – 90 Min. 4 Min. pro Seite
Lende	ca. 3 cm	Direkte mittlere Hitze Indirekte mittlere Hitze	2,5 – 3 Min. pro Seite 15 – 20 Min.
Rohwurst	ca. 400 g	Direkte niedrige Hitze	2–3 Min. pro Seite
Kerntemperatur			
Gut durchgebratenes Filet		65 – 70 °C	
Durchgebraten, andere Zutaten		65 – 70 °C	



Huhn und Pute

Zutat	Dicke/Gewicht	Grillmethode	Grillzeit
Brustfilet	ca. 200 g	Direkte mittlere Hitze	5 – 6 Min. pro Seite
Keule	ca. 120 g	Direkte mittlere Hitze	5 – 6 Min. pro Seite
Flügel	ca. 500 g	Direkte mittlere Hitze Indirekte mittlere Hitze	6 – 10 Min. 30 – 40 Min.
Ganzes Hähnchen	ca. 900 g	Indirekte mittlere Hitze	60 – 75 Min.
Kerntemperatur			
Durchgebraten		75 °C	



Fisch

Zutat	Dicke/Gewicht	Grillmethode	Grillzeit
Dünnes Filet	ca. 200 g	Direkte mittlere Hitze	2 – 3 Min. pro Seite
Dickes Filet	ca. 120 g	Direkte mittlere Hitze	5–6 Minuten pro Seite
Ganzer Fisch	ca. 500 g	Indirekte mittlere Hitze	20 – 30 Min.
Kerntemperatur			
Rosé		45 – 50 °C	
Durchgebraten		55 – 60 °C	



Gemüse

Zutat	Dicke/Gewicht	Grillmethode	Grillzeit
Gekochter Mais		Direkte mittlere Hitze	6 Min.
Tomate		Direkte mittlere Hitze	6 Min. pro Seite
Spargel		Direkte mittlere Hitze	3 – 5 Min.
Kartoffelscheiben		Direkte mittlere Hitze Indirekte mittlere Hitze	5 – 8 Min. 10 – 15 Min.
Ungekochte Kartoffel		Indirekte mittlere Hitze	45 – 60 Min.

Reinigung und Lagerung des Grills

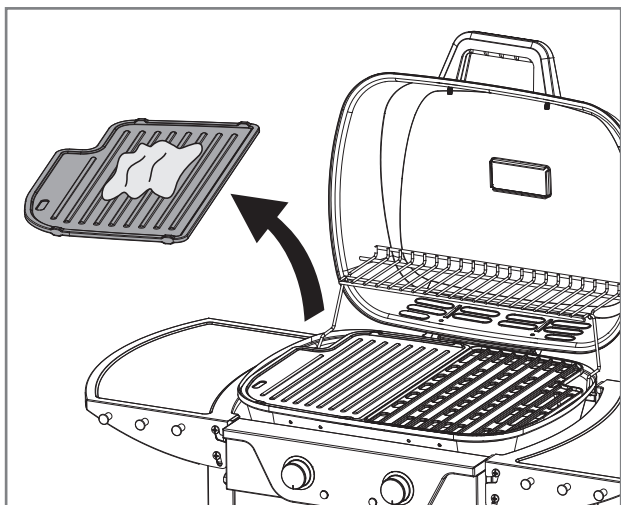
Sie können die Lebensdauer Ihres Grills erheblich verlängern, wenn Sie ihn regelmäßig reinigen und warten. Wenn der Grill nicht ausreichend heiß wird oder Grillgut übermäßig stark an den Rosten haften bleibt, wurde der Grill nicht entsprechend der Anleitung gereinigt oder gewartet.

Grillroste und Grillplatten

Reinigen Sie die Roste und Grillplatten nach jedem Gebrauch wie folgt:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3. Entfernen Sie Speisereste und Fett von den Oberflächen, z. B. mit Küchenpapier. Vorsicht vor heißen Oberflächen.
4. Lassen Sie den Grill abkühlen.
5. Nehmen Sie die Roste und Grillplatten aus dem Grill und waschen Sie sie mit milder Seifenlauge.
6. Trocknen Sie die Roste und Grillplatten sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder in den Grill einsetzen.
7. Ölen Sie die gereinigten Grillroste und -platten mit Speiseöl, z. B. mit Küchenpapier oder einem Grillpinsel.

i Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

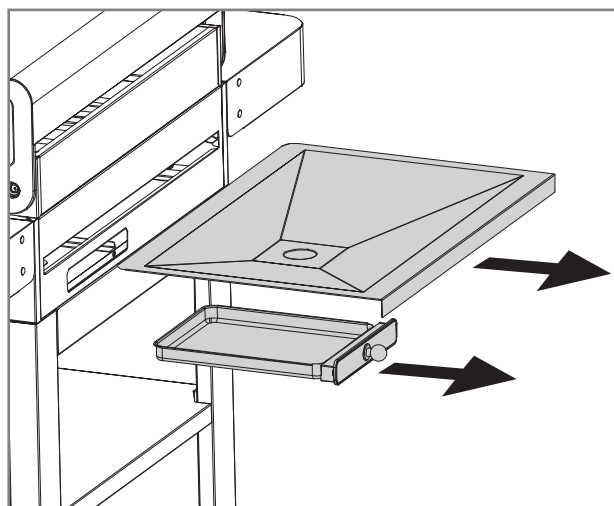


Fettropfenfänger und -auffangschale

Die häufigste Ursache für Fettflecken ist eine verschmutzte Fettabscheiderplatte. Wenn sich auf der Fettabscheiderplatte oder im Fettauffangbehälter Speisereste oder Marinaden befinden, muss die Fettabscheiderplatte sofort wie folgt gereinigt werden. Auf der Fettabscheiderplatte dürfen keine Fettpfützen zurückbleiben.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie den Netzstecker und das Netzkabel vom Grill.
3. Warten Sie, bis der Grill vollständig abgekühlt ist.
4. Entfernen Sie die Fettauffangschale/-wanne vom Grill.
5. Kratzen Sie Speisereste und Fett mit der Kratzseite der Grillbürste oder einem Plastikspachtel ab. Entsorgen Sie das Fett ordnungsgemäß.
6. Waschen Sie die Fettabscheiderplatte/-schale mit einem milden Spülmittel.
7. Trocknen Sie die gereinigte Fettabscheiderplatte/-schale und setzen Sie sie wieder in den Grill ein.

i Sie können die Reinigung erleichtern, indem Sie eine Folie auf die Fettauffangschale legen, um überschüssige Lebensmittel und Fett aufzufangen. Bei der Reinigung der Schale müssen Sie dann nur die verschmutzte Folie entfernen.



Andere Teile des Grills

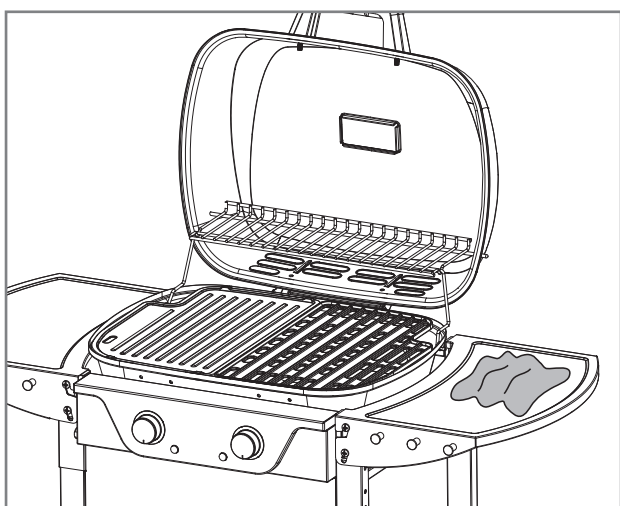
Neben den oben genannten Teilen gibt es noch weitere Stahlteile am Grill, die ebenfalls regelmäßig gereinigt werden müssen. Für diese Teile gelten die folgenden allgemeinen Hinweise:

1. Wischen Sie die Grillhaube und andere Teile mit einem milden Spülmittel und einem Reinigungstuch oder Schwamm ab.
2. Achten Sie darauf, die gereinigten Teile sorgfältig zu trocknen.
3. Verwenden Sie zum Reinigen der Bedienfelder und Warnhinweise keine Reinigungsmittel, da diese die Texte oder andere Sicherheitshinweise entfernen können.
4. Reinigen Sie alle Außenflächen des Grills mindestens dreimal pro Jahr, damit sich kein Schmutz auf den Oberflächen festsetzen kann.
5. Testen Sie die Eignung eines neuen Reinigungsmittels immer an einer unauffälligen Stelle.

i Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

i Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.

i Waschen Sie die Teile des Grills nicht in der Spülmaschine.



Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Grills aus der Steckdose, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.
2. Reinigen Sie den Grill vor der Lagerung.
3. Lagern Sie den Grill an einem vor Regen geschützten Ort, z. B. unter einem Vordach.
4. Wenn der Grill über den Winter in einem kalten Lagerraum aufbewahrt wird, entfernen Sie die Grillroste und -gitter. Diese Teile müssen in einem trockenen und warmen Raum gelagert werden. Die Teile sollten einzeln z. B. in Zeitungspapier eingewickelt werden, damit sie keine Kratzer auf den Oberflächen hinterlassen.
5. Zum Schutz des Grills kann zusätzlich eine Grillabdeckung erworben werden. Die Grillabdeckung schützt den Grill u. a. vor Staub und Pollen.

i Lagern Sie den Grill nicht im Freien oder im Regen.

Fehlerbehebung

Bei jedem Grill können Störungen auftreten. Diese lassen sich in der Regel einfach beheben. Wenn Sie in der folgenden Tabelle keine Lösung für das bei Ihrem Grill auftretende Problem finden können, wenden Sie sich bitte an den Händler.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Grill lässt sich nicht einschalten.	Das Netzkabel ist nicht an die Stromquelle angeschlossen.	Überprüfen Sie das Netzkabel und schließen Sie es sorgfältig an.
	Das Netzkabel ist beschädigt.	Überprüfen Sie das Netzkabel und ersetzen Sie es gegebenenfalls durch ein neues.
	Der Fehlerstromschutzschalter des Verlängerungskabels hat ausgelöst.	Überprüfen Sie das von Ihnen verwendete Verlängerungskabel und dessen Fehlerstromschutzschalter.
	Der Grill ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Grill gemäß den Anweisungen ein.
Der Grill wird nicht heiß genug.	Der Grill ist nicht eingeschaltet.	Überprüfen Sie das Netzkabel des Grills. Vergewissern Sie sich, dass der Grill gemäß den Anweisungen eingeschaltet ist.
	Das Verlängerungskabel ist zu lang.	Ersetzen Sie das Verlängerungskabel durch ein kürzeres.
	Das Verlängerungskabel ist auf einer Rolle aufgewickelt.	
	Der Grill ist nicht heiß genug eingestellt.	Stellen Sie den Grill heißer ein.
	Der Grill ist nicht ausreichend vorgeheizt.	Heizen Sie den Grill vor, bis die Vorheizanzeige erlischt.
Das Grillgut klebt an den Grillrosten und Grillplatten.	Die Grillroste und -platten sind verschmutzt.	Reinigen Sie die Grillroste und -platten gemäß den Anweisungen.
	Die Grillroste oder -platten sind nicht eingeölt.	Ölen Sie die Roste und Grillplatten vor dem Grillen ein.
	Die Grillroste und -platten sind nicht heiß genug.	Heizen Sie die Grillroste und -platten vor dem Grillen gründlich vor.

Garantie

Mustang-Grills und deren Teile haben eine Hersteller- und Materialgarantie von mindestens 24 Monaten. Die Garantiebedingungen unterscheiden sich jedoch je nach Modell. Die aktuellen Garantiebedingungen und -fristen finden Sie auf unserer Website.

mustang-grill.com

Für die Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen benötigen Sie den Kaufbeleg, auf dem Ort und Datum des Kaufs angegeben sind.



PO

Instrukcja montażu i obsługi

Witamy w świecie grilli Mustang

Dziękujemy za zakup grilla Mustang. To doskonały towarzysz każdego spotkania przy grillu, pozostawiający po sobie niezapomniane wrażenia. Wszystkie produkty Mustang są tworzone z myślą o grillowaniu bez pośpiechu i bez stresu z rodziną i przyjaciółmi – teraz i Ty możesz się o tym przekonać.

Grille i akcesoria Mustang cechują się niezwykle starannością wykonania i wykończenia. Każdy z nich odzwierciedla nasze doświadczenie i wiedzę i posiada wszystkie niezbędne funkcje. Jesteśmy pewni, że nasz grill będzie Ci służył przez długi czas, jeśli tylko będziesz pamiętać o prawidłowej pielęgnacji i czyszczeniu zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie.

Największy wybór produktów do grillowania

Mustang to marka należąca do fińskiej firmy Tammer Brands Oy. Oferuje urządzenia, materiały eksploatacyjne, części zamienne i akcesoria zarówno do grillowania, jak i wędzenia czy pieczenia pizzy. Znamy się na grillowaniu jak nikt inny, dlatego oferujemy Ci najbardziej odpowiednie i nowoczesne produkty. Mustang to jedyna marka, jakiej potrzebujesz, aby urządzić udane spotkanie przy grillu.

Dział obsługi posprzedażowej:

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

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



Przed rozpoczęciem korzystania z grilla zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować do wykorzystania w przyszłości.

Obserwuj nas w mediach społecznościowych



mustanggrill



Spis treści

Wskazówki dotyczące montażu	3
Przed rozpoczęciem montażu	8
Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	156
Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	156
Informacje dotyczące recyklingu i ochrony środowiska	157
Korzystanie z grilla	158
Czynności przed pierwszym użyciem	158
Czynności przed każdym użyciem	158
Regulacja temperatury	158
Wyłączanie grilla	158
Przydatne wskazówki	159
Ogólne instrukcje dotyczące grillowania	159
Marynaty	159
Zapobieganie przywieraniu potraw do grilla	159
Wskazówki dotyczące temperatury grillowania	160
Czyszczenie i przechowywanie grilla	162
Ruszt i patelnie do grillowania	162
Taca i miska na tłuszcz	162
Inne części grilla	163
Przechowywanie	163
Rozwiązywanie problemów	164
Gwarancja	165



Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Przed użyciem grilla należy uważnie przeczytać i zapoznać się z ostrzeżeniami i instrukcjami bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. Grill posiada oznaczenie CE zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Objaśnienie symboli:  NIEBEZPIECZEŃSTWO!  UWAGA!

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Używanie urządzenia do celów innych niż przewidziane może stwarzać zagrożenie, a nawet najmniejsze zmiany konstrukcyjne urządzenia są całkowicie zabronione. Poniżej znajdują się punkty, na które należy zwrócić uwagę.

- Przed użyciem grilla należy zapoznać się z instrukcją obsługi i zachować ją na przyszłość.
- Urządzenie można podłączyć wyłącznie do źródła zasilania o napięciu zgodnym z napięciem podanym na tabliczce znamionowej. Nie należy używać innych źródeł zasilania.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani korpusu urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Należy dokładnie nadzorować dziecko podczas korzystania z urządzenia lub przebywania w jego pobliżu. Urządzenie i przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu, dotykał gorących powierzchni lub zaplątał się.
- Odłącz wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed jego czyszczeniem. Przed zamontowaniem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jest w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- Nie używaj części lub akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem. Ich użycie może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia użytkownika lub trwałe uszkodzenie urządzenia.
- Zawsze wyłączaj urządzenie przed wymianą akcesoriów lub dotykiem jakichkolwiek ruchomych części podczas użytkowania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania z zewnętrznym zegarem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie może być używane ani czyszczone przez dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub osoby, które nie mają wystarczającego doświadczenia i wiedzy na temat obsługi urządzenia.
- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Alkohol, leki na receptę i wszelkiego rodzaju środki odurzające mogą wpływać na zdolność użytkownika do bezpiecznego i prawidłowego korzystania z urządzenia.



Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.



Nieprawidłowo używana lub uszkodzona wtyczka może spowodować porażenie prądem elektrycznym. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od zasilania.



Należy pamiętać, że urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania i nie należy go dotykać bez zachowania ostrożności.



W urządzeniu tym nie wolno używać węgla drzewnego ani innych materiałów łatwopalnych!

Informacje dotyczące recyklingu i ochrony środowiska

- Urządzenie, które osiągnęło koniec okresu użytkowania, należy dostarczyć do punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu recyklingu. Nie należy wyrzucać urządzenia wraz z odpadami komunalnymi.
- Materiały opakowaniowe należy poddać recyklingowi zgodnie z oznaczeniami na nich umieszczonymi.
- Przekazując zużyte urządzenia do recyklingu i dostarczając je do odpowiednich punktów zbiórki, przyczynia się Pan/Pani do ochrony środowiska.
- W razie potrzeby zapytaj władze swojej gminy o punkty zbiórki i sposoby utylizacji.

Korzystanie z grilla

Czynności przed pierwszym użyciem

1. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj ruszty i płyty grillowe.
2. Dokładnie wysusz ruszty i płyty grillowe przed ponownym zamontowaniem ich w grillu.
3. Ustaw grill na równej powierzchni.
4. Zaleca się stosowanie podkładki izolującej ciepło, jeśli grill jest używany na powierzchniach, które mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem wysokiej temperatury.
5. Upewnij się, że w pobliżu grilla nie ma łatwopalnych materiałów.
6. Zapewnij odpowiednią wentylację.

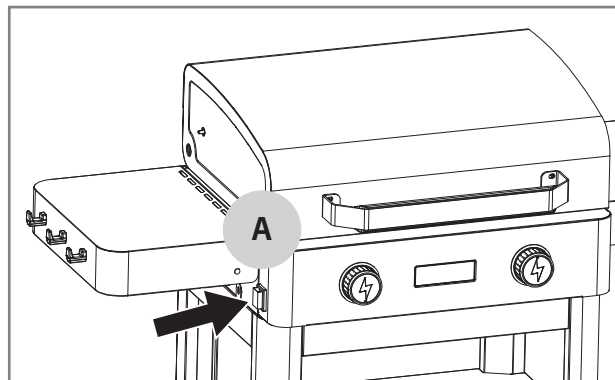
i Klasa ochrony IP44 oznacza odporność na rozpryski wody ze wszystkich stron, ale grill nie nadaje się do użytku podczas deszczu. Grill należy używać pod zadaszeniem.

Czynności przed każdym użyciem

Bezpieczne i prawidłowe użytkowanie grilla wymaga wykonania kilku czynności przed każdym użyciem.

1. Sprawdź, czy grill jest prawidłowo ustawiony i czy w jego bezpośrednim sąsiedztwie nie ma łatwopalnych materiałów lub płynów.
2. Sprawdź, czy ruszty i patelnie grilla oraz tacka na tłuszcz są czyste i wolne od tłuszczu i marynat.
3. Rozgrzej grill i poczekaj, aż osiągnie ustawioną temperaturę.

Regulacja temperatury



1. Podłącz przewód zasilający do gniazdka.
2. Włącz zasilanie za pomocą przełącznika ON/OFF (A).
3. Ustaw żadaną temperaturę, obracając pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
4. Ustawiona temperatura jest wyświetlana na ekranie.
5. Następnie grill wyświetla aktualną temperaturę, aż do osiągnięcia żądanej temperatury.
6. Po osiągnięciu żądanej temperatury grill jest gotowy do użycia.

i Grill należy używać nieprzerwanie przez maksymalnie 30–45 minut.

Wyłączanie grilla

1. Wyłącz grill, obracając pokrętkę regulacyjną do pozycji 0.
2. Nacisnąć przełącznik zasilania do pozycji OFF.
3. Odłącz przewód zasilający od gniazdka.

Przydatne wskazówki

Ogólne instrukcje dotyczące grillowania

Grillowanie to łatwy i relaksujący sposób przygotowywania potraw, o ile przestrzegane są podstawowe zasady grillowania:

- **Grill musi właściwie się rozgrzać.** Ceramiczna obudowa skutecznie zatrzymuje ciepło, co ułatwia regulację temperatury. Kiedy ruszt lub płyta są wystarczająco gorące, potrawa do nich nie przywiera, dzięki czemu grilluje się prawidłowo.
- **Nie grillować na brudnym grillu.** Stara marynata i resztki jedzenia łatwo przywierają do rusztu i płyty. Czyścić grill, ruszt i płyty po każdym użyciu. Dzięki temu grill będzie zawsze gotowy na kolejne spotkanie przy grillu.
- **Akcesoria do grillowania trzymać w pobliżu grilla.** Zachowanie kontroli nad czasem grillowania i temperaturą jest łatwiejsze, jeśli wszystkie akcesoria, przyprawy, marynaty i dania umieszczone są blisko grilla.
- **Nie otwierać pokryw grilla zbyt często.** Przy zamkniętej pokrywie temperatura wewnątrz grilla nie opada bez potrzeby, dzięki czemu potrawa jest szybciej gotowa.
- **Nie obracać mięsa zbyt często,** wystarczy raz. Jeśli mięso powoli smaży się na ruszcie/płyce, jego powierzchnia ładnie się przypieka.
- **Używać termometru!** Zbyt długo grillowana potrawa jest sucha i traci smak. Dla jeszcze lepszych rezultatów używać termometru do mięsa.
- **Mięso powinno odpoczywać 10–20 minut** przed krojeniem/podaniem. Podczas odpoczywania temperatura mięsa wyrównuje się, a przy krojeniu nie dochodzi do nadmiernego wypływu soków.

Marynaty

Marinady są często używane do grillowania, a ich zadaniem jest nadanie potrawom grilla pożądanego smaku. Jednak marinady powodują również przywieranie potraw do rusztów i patelni. Podobnie oleiste marinady mogą kapać na palniki i powodować nawet pożar tłuszczu. Oto kilka wskazówek, które pomogą Ci ograniczyć problemy związane z marynatami:

1. Zetrzeć nadmiar marynaty z żywności przed umieszczeniem jej na grillu.
2. Do dodawania marynaty podczas grillowania zawsze używać specjalnego pędzla. Nie wylewać marynaty prosto z butelki na potrawę.
3. Jeśli to możliwe, wybierać suche marynaty do nacierania.



Nie używać resztek z marynowania surowego mięsa do marynowania gotowych potraw. W przeciwnym razie może dojść do przeniesienia bakterii z surowego mięsa do ugotowanej potrawy.

Zapobieganie przywieraniu potraw do grilla

Przywieranie potraw do rusztu lub płyty to częsty problem, z jakim spotykają się wszystkie osoby zajmujące się grillowaniem. Oto kilka wskazówek, które pomogą uniknąć nadmiernego przywierania potraw:

1. Rozgrzać grill do odpowiednio wysokiej temperatury.
2. Wyczyścić ruszt lub płytę przed umieszczeniem na nich potrawy.
3. Nasmarować olejem powierzchnię rusztu lub płyty oraz grillowane potrawy przed ich umieszczeniem na grillu.
4. Nie obracać potrawy na grillu zbyt szybko; poczekać, aż jej powierzchnia odpowiednio się przypiecze.

Wskazówki dotyczące temperatury grillowania

Poniżej znajduje się lista orientacyjnych czasów grillowania i temperatur dla najczęściej stosowanych składników. Czynniki takie jak wiatr, deszcz, temperatura zewnętrzna i czystość grilla mogą mieć wpływ na wymagany czas.



Wołowina

Składnik	Grubość / waga	Metoda grillowania	Czas grillowania
Polędwica / stek z polędwicy	ok. 2 cm	Bezpośrednie wysokie ciepło	2,5–3,5 minuty z każdej strony
Stek z polędwicy / antrykot	ok. 5 cm	Bezpośrednie wysokie ciepło Pośrednie średnie ciepło	2,5 minuty z każdej strony 8–10 min
Cała polędwica	ok. 1,5 kg	Bezpośrednie wysokie ciepło Pośrednia średnia temperatura	3 min z każdej strony 20–30 min
Pieczenie	ok. 1,5 kg	Bezpośrednie średnie ciepło Pośrednia średnia temperatura	3–4 min z każdej strony 30–40 min
Kotlet hamburgerowy	ok. 2 cm	Bezpośrednie wysokie ciepło	2–3 minuty z każdej strony
Temperatura wewnętrzna			
Rzadko – prawie rzadko		47 – 51 °C	
Średnio		52 – 58 °C	
Prawie gotowe – dobrze wysmażone		59 – 66 °C	



Wieprzowina

Składnik	Grubość / waga	Metoda grillowania	Czas grillowania
Stek z polędwicy, kotlet	ok. 2 cm	Bezpośrednie wysokie ciepło	2–2,5 minuty z każdej strony
Polędwica	ok. 600 g	Bezpośrednie wysokie ciepło Pośrednie średnie ciepło	3 minuty z każdej strony 20–30 min
Żeberka	ok. 1,5 kg	Pośrednie średnie ciepło Bezpośrednia wysoka temperatura	60–90 min 4 minuty z każdej strony
Schab	ok. 3 cm	Bezpośrednie średnie ciepło Pośrednia średnia temperatura	2,5–3 minuty z każdej strony 15–20 min
Surowa kiełbasa	ok. 400 g	Bezpośrednie niskie ciepło	2–3 minuty z każdej strony
Temperatura wewnętrzna			
Dobrze wysmażony filet		65 – 70 °C	
Dobrze wysmażone, inne składniki		65 – 70 °C	



Kurczak i indyk

Składnik	Grubość / waga	Metoda grillowania	Czas grillowania
Filet z piersi	ok. 200 g	Bezpośrednie średnie ciepło	5–6 min z każdej strony
Udko	ok. 120 g	Bezpośrednie średnie ciepło	5–6 minut z każdej strony
Skrzydółka	ok. 500 g	Bezpośrednie średnie ciepło Pośrednie średnie ciepło	6 – 10 min 30 – 40 min
Cały kurczak	ok. 900 g	Pośrednie średnie ciepło	60 – 75 min
Temperatura wewnętrzna			
Dobrze wysmażony		75 °C	



Ryba

Składnik	Grubość / waga	Metoda grillowania	Czas grillowania
Cienki filet	ok. 200 g	Bezpośrednie średnie ciepło	2–3 minuty z każdej strony
Gruby filet	ok. 120 g	Bezpośrednie średnie ciepło	5–6 minut z każdej strony
Cała ryba	ok. 500 g	Pośrednie średnie ciepło	20–30 minut
Temperatura wewnętrzna			
Różowa		45 – 50 °C	
Dobrze wysmażone		55 – 60 °C	



Warzywa

Składnik	Grubość / waga	Metoda grillowania	Czas grillowania
Gotowana kukurydza		Bezpośrednie średnie ciepło	6 min
Pomidor		Bezpośrednie średnie ciepło	6 minut z każdej strony
Szparagi		Bezpośrednie średnie ciepło	3 – 5 min
Pokrojone ziemniaki		Bezpośrednie średnie ciepło Pośrednie średnie ciepło	5 – 8 min 10 – 15 min
Niegotowane ziemniaki		Pośrednie średnie ciepło	45 – 60 min

Czyszczenie i przechowywanie grilla

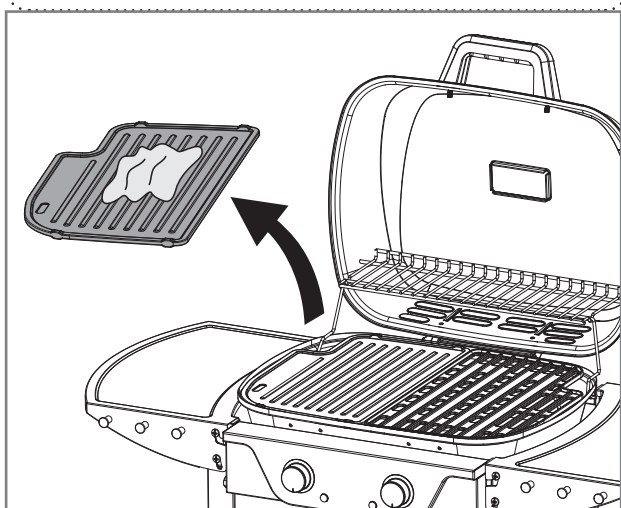
Regularne czyszczenie i odpowiednia pielęgnacja grilla znacząco wydłużą czas jego użytkowania. Jeśli grill nie rozgrzewa się wystarczająco lub potrawa nadmiernie przywiera do rusztu, oznacza to, że grill nie został odpowiednio wyczyszczony lub był pielęgnowany niezgodnie z instrukcją.

Ruszt i patelnie do grillowania

Przed czyszczeniem rusztów i płyt grillowych po każdym użyciu postępuj w następujący sposób:

1. Upewnij się, że grill jest wyłączony.
2. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
3. Usuń resztki jedzenia i tłuszcz z powierzchni, np. za pomocą ręcznika papierowego. Uwaga: gorące powierzchnie!
4. Pozostaw grill do ostygnięcia.
5. Wyjmij ruszty i płyty grillowe z grilla i umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
6. Dokładnie wysusz ruszty i płyty grillowe przed ponownym zamontowaniem ich w grillu.
7. Natrzyj czyste ruszty i płyty grillowe olejem spożywczym, np. przy użyciu ręcznika papierowego lub pędzla do grilla.

i Nie używaj do czyszczenia ściernych środków czyszczących ani gąbek ściernych.

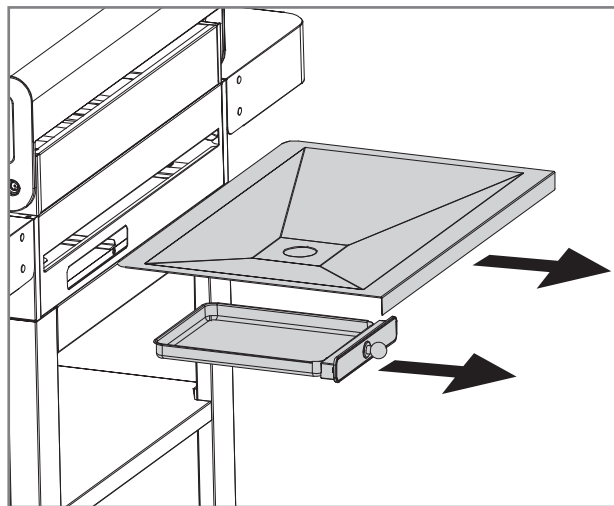


Taca i miska na tłuszcz

Najczęstszą przyczyną powstawania tłustych plam jest brudna blacha na tłuszcz. Jeśli na blasze lub miseczce na tłuszcz widoczne są resztki jedzenia lub marynaty, należy ją natychmiast wyczyścić w następujący sposób. Na blasze nie mogą pozostać kałuże tłuszczu.

1. Upewnij się, że grill jest wyłączony.
2. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, odłącz przewód zasilający i sam przewód od grilla.
3. Poczekaj, aż grill całkowicie ostygnie.
4. Wyjmij tackę/miseczkę na tłuszcz z grilla.
5. Zeskrob resztki jedzenia i tłuszcz za pomocą skrobaczki do czyszczenia grilla lub plastikowej łopatk. Tłuszcz należy utylizować w odpowiedni sposób.
6. Umyj tackę/miseczkę na tłuszcz łagodnym środkiem do mycia naczyń.
7. Wysusz i umieść oczyszczoną tackę/miseczkę na tłuszcz z powrotem w grillu.

i Możesz ułatwić czyszczenie, używając folii na blasze do zbierania nadmiaru jedzenia i tłuszczu. Podczas czyszczenia blachy wystarczy tylko usunąć brudną folię.



Inne części grilla

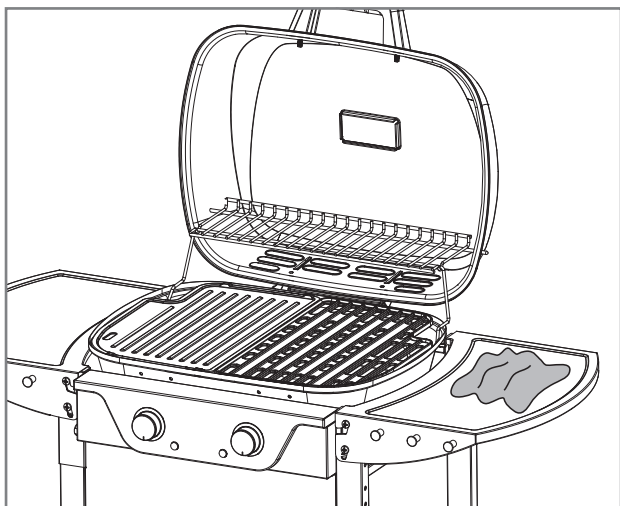
Oprócz wyżej wymienionych części, grill posiada również inne elementy stalowe, które również należy regularnie czyścić. W przypadku tych części można stosować następujące ogólne wskazówki:

1. Wyczyść kopułę grilla i inne części łagodnym środkiem do mycia naczyń i ściereczką lub gąbką.
2. Pamiętaj, aby dokładnie wysuszyć wyczyszczone części.
3. Do czyszczenia paneli sterowania i powierzchni z tekstami ostrzegawczymi nie wolno używać środków czyszczących, ponieważ mogą one usunąć teksty lub inne oznaczenia bezpieczeństwa.
4. Wszystkie zewnętrzne powierzchnie grilla należy czyścić co najmniej trzy razy w roku, aby zapobiec osadzaniu się brudu.
5. Zawsze sprawdzaj działanie nowego środka czyszczącego w niewidocznym miejscu.

i Nie używaj do czyszczenia środków czyszczących o właściwościach ściernych ani gąbek ściernych.

i Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani korpusu urządzenia w wodzie lub innym płynie.

i Nie myj części grilla w zmywarce.



Przechowywanie

1. Odłącz przewód zasilający grilla od gniazdka, gdy grill nie jest używany.
2. Przed przechowywaniem grill należy wyczyścić.
3. Przechowuj grill w miejscu chronionym przed deszczem, np. pod zadaszeniem.
4. Jeśli grill jest przechowywany w zimnym magazynie przez zimę, należy zdjąć z niego ruszty i patelnie. Części te należy przechowywać w suchym i ciepłym miejscu. Części należy owinąć pojedynczo np. w gazetę, aby nie porysowały powierzchni.
5. Dodatkowo można nabyć pokrowiec na grill. Pokrowiec chroni grill m.in. przed kurzem i pyłkami.

i Nie przechowuj grilla na zewnątrz ani w deszczu.

Rozwiązywanie problemów

Wszystkie grille mogą ulegać awariom. Awarie te są zazwyczaj łatwe do naprawienia. Jeśli nie znajdziesz odpowiedzi na swój problem w poniższym schemacie, skontaktuj się ze sprzedawcą.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Grill nie włącza się.	Przewód zasilający nie jest podłączony do źródła zasilania.	Sprawdź przewód zasilający i podłącz go ostrożnie.
	Przewód zasilający jest uszkodzony.	Sprawdź przewód zasilający i w razie potrzeby wymień go na nowy.
	Wyłącznik różnicowoprądowy przedłużacza został włączony.	Sprawdź używany przedłużacz i jego wyłącznik różnicowoprądowy.
	Grill nie jest włączony.	Włącz grill zgodnie z instrukcją.
Grill nie nagrzewa się wystarczająco.	Grill nie jest włączony.	Sprawdź przewód zasilający grilla. Sprawdź, czy grill jest włączony zgodnie z instrukcją.
	Przedłużacz jest zbyt długi.	Wymień przedłużacz na krótszy.
	Przedłużacz jest nawinięty na szpulę.	
	Grill nie jest wystarczająco rozgrzany.	Ustaw grill na wyższą temperaturę.
	Grill nie został wystarczająco rozgrzany.	Rozgrzej grill, aż zgaśnie lampka kontrolna rozgrzewania.
Grillowane potrawy przywierają do rusztów i płyt grillowych.	Ruszt i płyty grillowe są brudne.	Wyczyść ruszty i płyty grillowe zgodnie z instrukcją.
	Ruszt lub płyta grillowa nie zostały natłuszczone.	Nasmaruj ruszty i płyty grillowe przed grillowaniem.
	Ruszt i płyty grillowe nie są wystarczająco rozgrzane.	Rozgrzej dokładnie ruszty i płyty grillowe przed rozpoczęciem grillowania.

Gwarancja

Grille Mustang i ich części objęte są co najmniej 24-miesięczną gwarancją na wykonanie i materiały. Warunki gwarancji różnią się jednak w zależności od modelu, dlatego aktualne warunki i okresy gwarancji można znaleźć na naszej stronie internetowej.

mustang-grill.com

Wszelkie roszczenia gwarancyjne są rozpatrywane po okazaniu dowodu zakupu z wyszczególnionym miejscem i datą zakupu.



EN

The most extensive barbecue product selection

Grills | Pizza | Smoking | Accessories

FI

Kaikkein laajin grillausvalikoima

Grillaus | Pizza | Savustus | Tarvikkeet

SV

Det bredaste grillningssortimentet

Grillning | Pizza | Rökning | Tillbehör

NO

Et svært eksklusivt utvalg av grillprodukter

Griller | Pizza | Røyking | Tilbehør

DA

Det største udvalg af grillprodukter

Grill | Pizza | Rygning | Tilbehør

ET

Kõige laiem grillimistoodete valik

Grillimine | Pitsa küpsetamine | Suitsutamine | Tarvikud

LV

Plašākā grilu izvēle

Grilēšana | Pica | Kūpināšana | Piederumi

LT

Visapusiškas kepsninių asortimentas

Kepsninės | Pica | Rūkymas | Priedai

DE

Ein äußerst umfangreiches Sortiment an Barbecue-Produkten

Grillen | Pizza | Rauchen | Zubehör

PO

Największy wybór produktów do grillowania

Grillowanie | Pizza | Wędzenie | Akcesoria




MUSTANG
mustang-grill.com

