



MUSTANG



MARYVILLE 6

Assembly and operating instructions

EN

Asennus- ja käyttöohje

FI

Monterings- och bruksanvisning

SV

Paigaldus- ja kasutusjuhend

ET

Lietošanas pamācība

LV

Naudotojo vadovas

LT

Ръководство за потребителя

RU

Appliance code Laitteen koodi Produktkod Seadme kood Ierices kods Prietaiso kodas Код прибора	H19046QB (603078)
	 0063-21 PIN: 0063CR7809
Total heat input (all gas categories) Kokonaislämpöteho (kaikki kaasuluokat) Total effect (alla gaskategorier) Summaarne küttevõimsus (kõik gaasiklassid) Kopējā siltuma ievade (visas gāzes kategorijas) Bendroji šiluminė įvestis (visų kategorijų dujos) Общее потребление тепла (все категории газа)	16,8 kW (1218 g/h) / 16,8 кВт (1218 г/ч)
Gas category Kaasuluokka Gaskategori Gaasi klass Ierices klase Prietaiso klasē Класс прибора	I3B/P(30)
Types of gas Kaasulajit Typer av gas Gaasi tüübidi Gāzes veidi Dujų tipas Давление газа	LPG gas mixtures Nestekaasuseokset Gasolblandningar Vedelgaasi segud šķidrie gāzu maisījumi Suskystintų dujų mišiniai жидкие газовые смеси
Gas pressure Kaasunpaine Gastryc Gaasi rõhk Gāzes spiediens Dujų slēgis Давление газа	30 mbar / 30 мбар
Injector size, main burners A Suuttimen koko, pääpolttimet A Injektorstorlek, huvudbrännare A Düusi läbimõõt, grillipõletil A Sprauslas lielums, galvenie degļi A Purkštuko dydis, pagrindiniai degikliai A Размер сопла, основные горелки А	A: 0,83 mm A: 0,83 мм
Country of use Käyttömaa Användningsland Kasutusriik Izmantošanas valsts Naudojimo šalis Страна использования	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU ,MT
Info Tootja Ražotājs Gamintojas Изготовитель	Tammer Brands Oy Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland / Тампере, Финляндия mustang-grill.com



MUSTANG

MARYVILLE 6

EN

Assembly instructions

FI

Kokoamisohjeet

SV

Monteringsanvisningarna

ET

Koostejuhised

LV

Montāžas instrukciju

LT

Surinkimo nurodymai

RU

Инструкции по сборке

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 8. 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 pienet lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.

Tarkista, että kaikki kokoamiseen tarvittavat osat löytyvät ja ovat kunnossa. Tarkistuksen voit suorittaa osaluetelon avulla sivulta 8. Jos jotain osia puuttuu tai osat ovat vahingoittuneet, ole yhteydessä myyjälükkeeseen.

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

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



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

Allmänna monteringsanvisningar

Innan montering

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



Låt inte små barn leka med förpackningsmaterialet.

Kontrollera att alla delar som behövs för att montera grillen finns och är i gott skick. Kontrollen kan utföras med hjälp av komponentlistan på sidan 8. Om några delar fattas eller delarna är skadade, kontakta försäljarnabutiken.

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 stål delar kan vara vassa så att använd arbetshandskar vid monteringen.



Använd inte el- eller batteridriven skruvdragnare i monteringen. Den kan skada skruvar eller delarnas ytor. Dra åt alla skruvar för hand.

Üldine koostejuhend

Enne kokkupanekut

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



Ärge lubage väikelastel pakkematerjaliga mängida.

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

Tutvuge hoolikalt koostepiltidega ja pange grill ettenähtud järjekorras kokku. Ärge pange grilli kokku terrassilaudade peal, sest väiksed osad võivad laudade vahel 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 köik kruvid kätsi.

Vispārējās montāžas instrukcijas

Pirms uzstādīšanas

Uzmanīgi attaisiet iepakojumu un pārliecinieties, 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 8 lappusē. Sazinieties ar izplatītāju, ja kādas detaļas trūkst vai tās ir bojātas.

Uzmanīgi iepazīstieties ar montāžas attēliem un turpiniet montāžu norādītajā secibā. Nemontējiet grili 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 surinkimā

Rūpestingai išpakuokite prekę ir patikrinkite, ar išpakuotēs išémēte visas dalis. Prieš kepsninēs surinkimā tinkamai utilizuokite pakuotēs medžiagā.



Neleiskite mažiem vaikams žaisti su pakuotēs medžiagomis.

Patikrinkite, ar yra visos reikiāmos dalys ir ar jās tvarkināgos. Patikrinimui galite naudoti 8 puslapuje pateiktā dalių sārašā. Jei trūksta kokių nors dalių arba jās pažeistos, susisiekite su pardavēju.

Atidzīai peržiūrēkite surinkimo schemas ir surinkite kepsninę instrukcijose nurodyta tvarka. Kepsninēs nerinkite ant terenos grindu, nes smulkios detalēs gali īkristi į plīši tarp lentu.

Kai kurios skardinēs / metalinēs dalys gali būti aštrios, tad mūvēkite darbines pirštines.



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

Общие инструкции по сборке

Перед сборкой

Тщательно распакуйте упаковку и убедитесь, что все детали извлечены из упаковки. Перед сборкой гриля убедитесь в надлежащей утилизации упаковочного материала.



Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами.

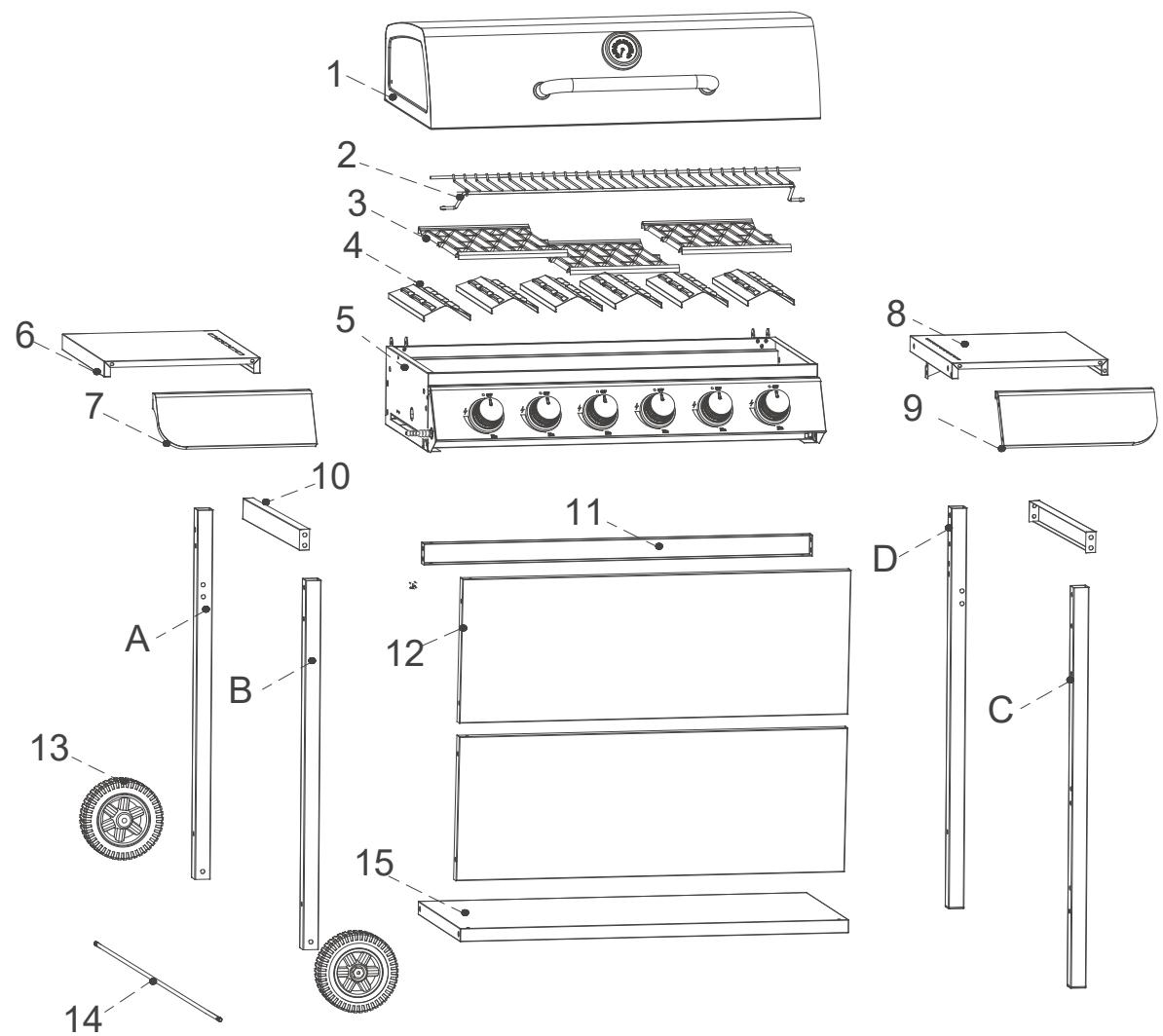
Убедитесь, что все детали, необходимые для сборки, в наличии и в порядке. Сверить наличие деталей можно, воспользовавшись перечнем деталей на странице 8. Если какие-либо детали отсутствуют или повреждены, пожалуйста, свяжитесь с продавцом.

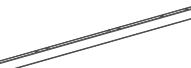
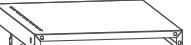
Внимательно ознакомьтесь с изображениями этапов сборки и действуйте в порядке, указанном в инструкциях. Не собираите гриль на досках террасы, так как мелкие детали могут упасть через промежутки между досками под террасу.

Некоторые детали из листового металла / стали могут быть острыми, поэтому при сборке используйте рабочие перчатки.

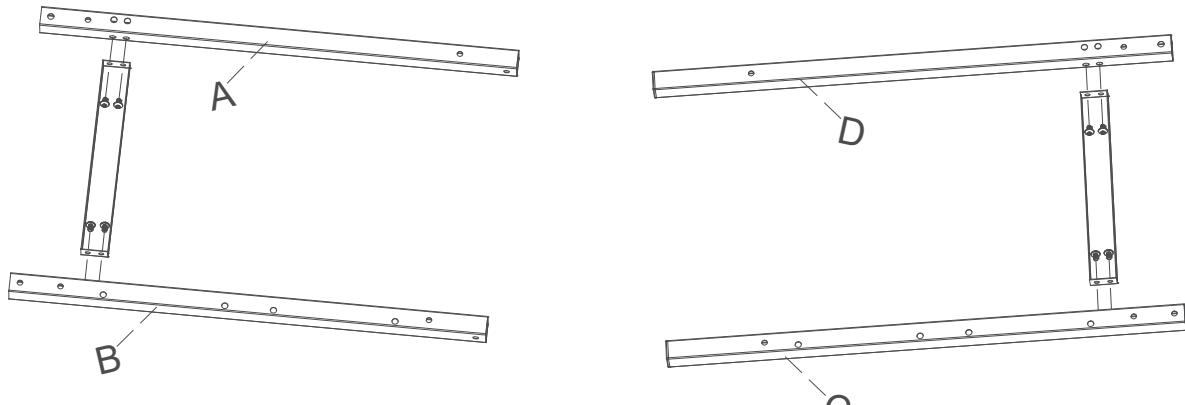


Не используйте для сборки электрический или аккумуляторный шуруповерт. Это может привести к поломке винтов или поверхностей деталей. Затягивайте все винты вручную.



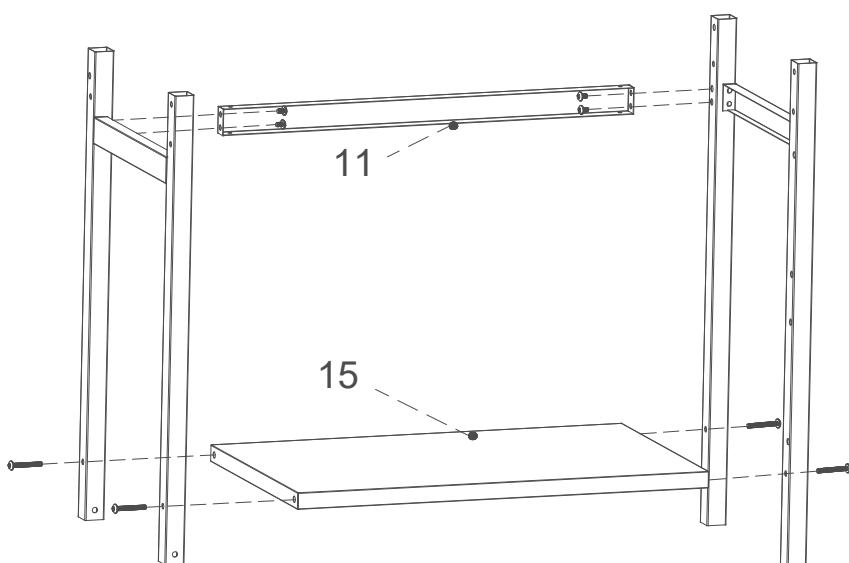
NO.	Description	Figure	Q'TY	NO.	Description	Figure	Q'TY
1	Hood		1	14	Wheel axle		1
2	Warming Rack		1	15	Bottom Panel		1
3	Cooking Grid		3	A	Left Rear Leg		1
4	Flame Tamer		6	B	Left Front Leg		1
5	Body Assem		1	C	Right Front Leg		1
6	Left Side Table		1	D	Right Rear Leg		1
7	Left panel		1				
8	Right Side Table		1	a	Screw (M6X10)		28
9	Right panel		1	b	Screw (M6X45)		10
10	Cart support bracket		2	c	Screw (M4X8)		10
11	Rear support		1	d	M8 Nut		2
12	Front plate		2	e	M8 Washer		4
13	Wheel		2				

1



a M6X10 8PCS

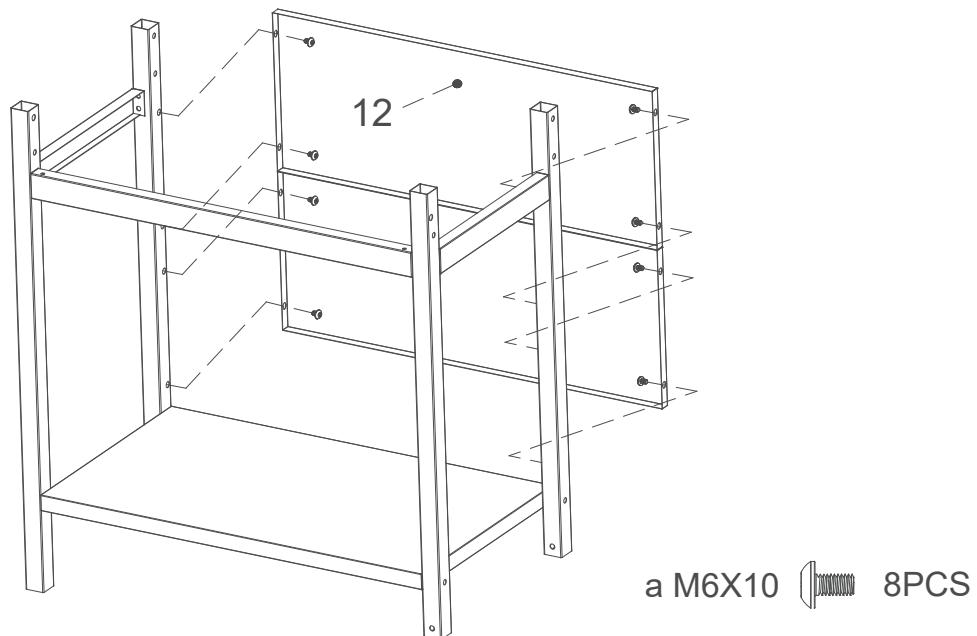
2



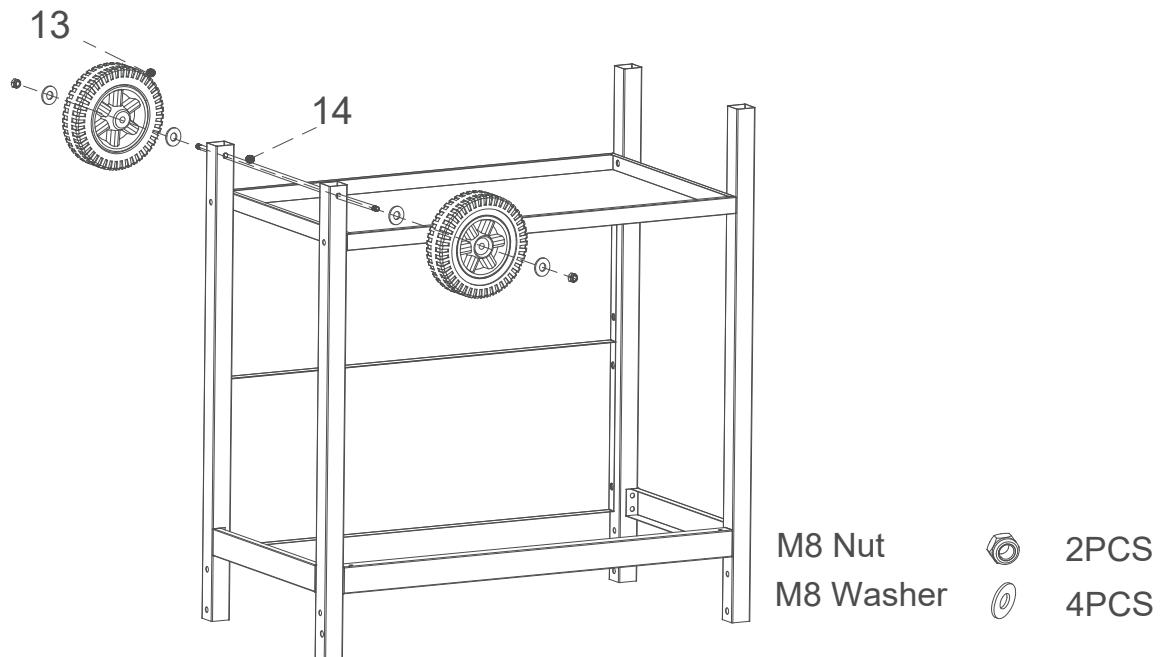
a M6X10 4PCS

b M6X45 4PCS

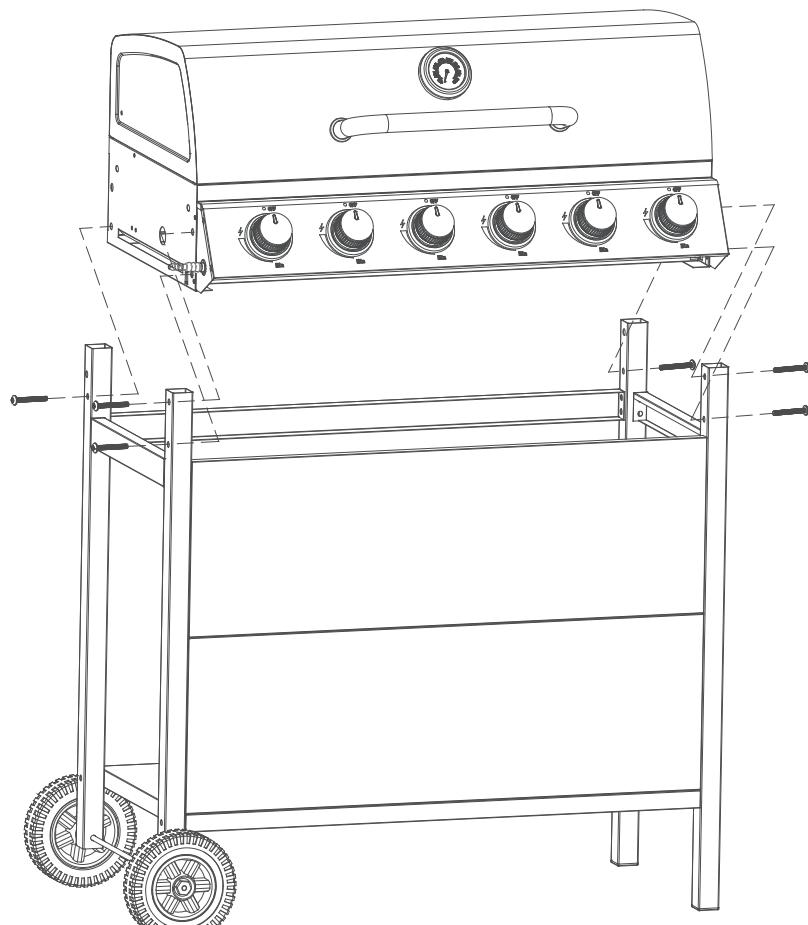
3



4

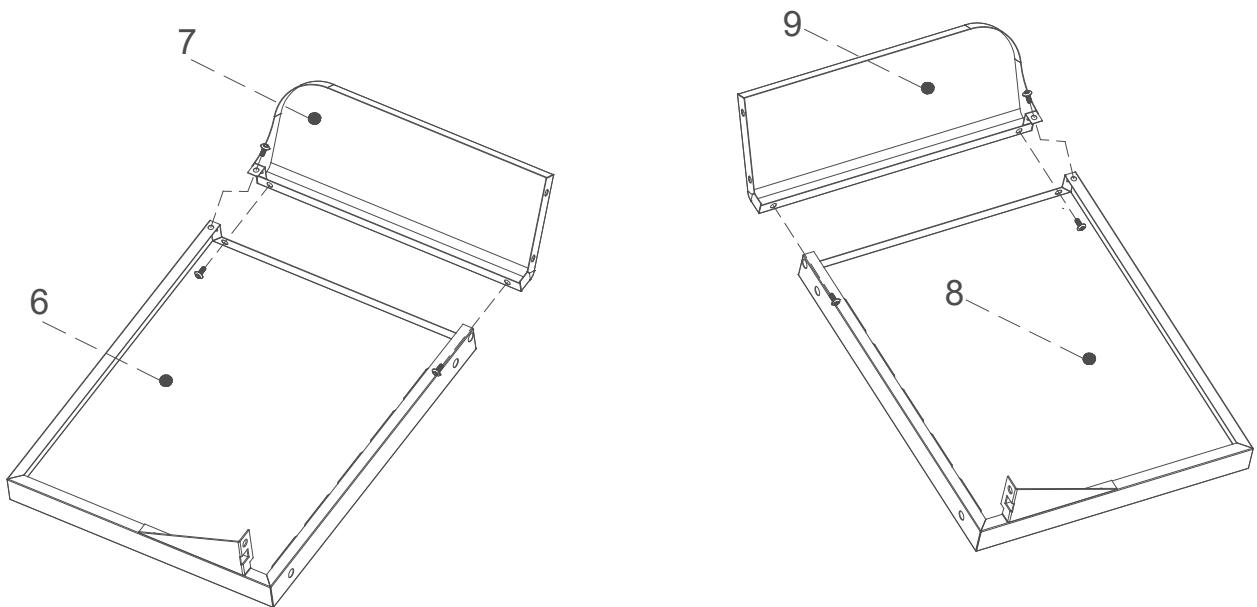


5



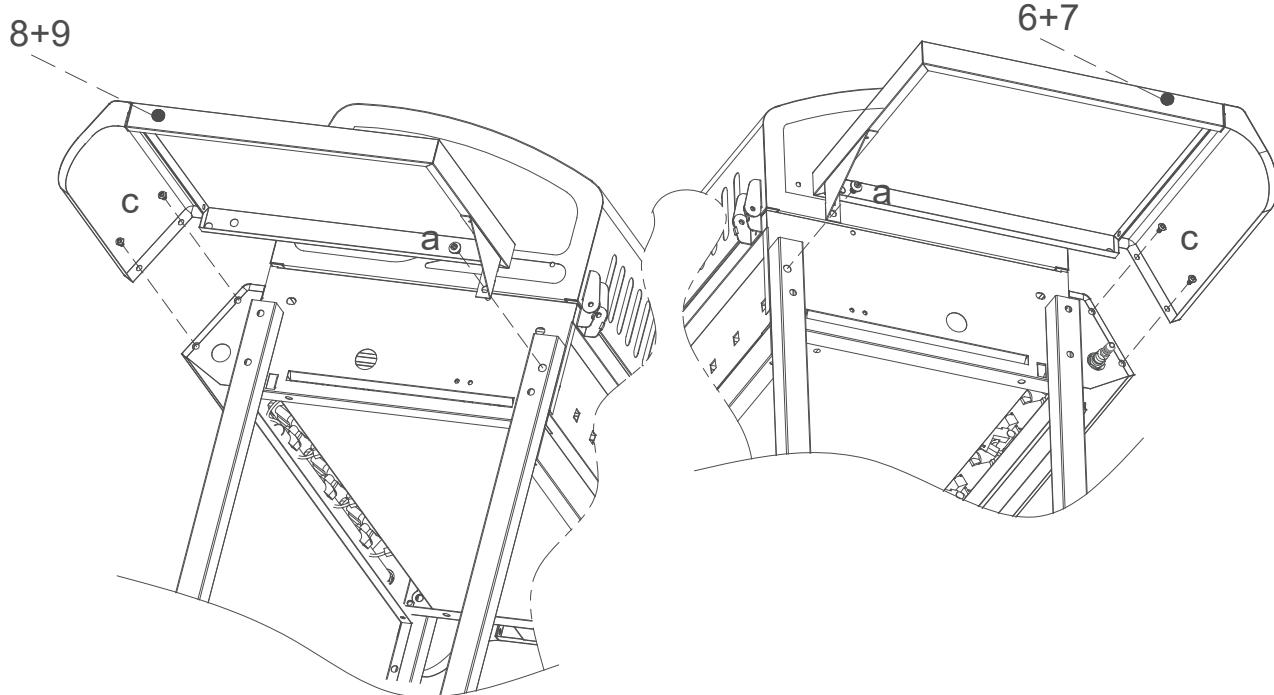
b M6X45 6PCS

6



c M4X8 6 PCS

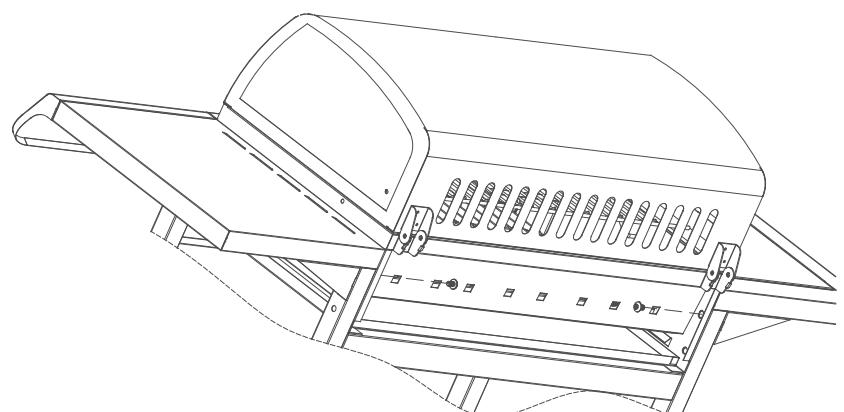
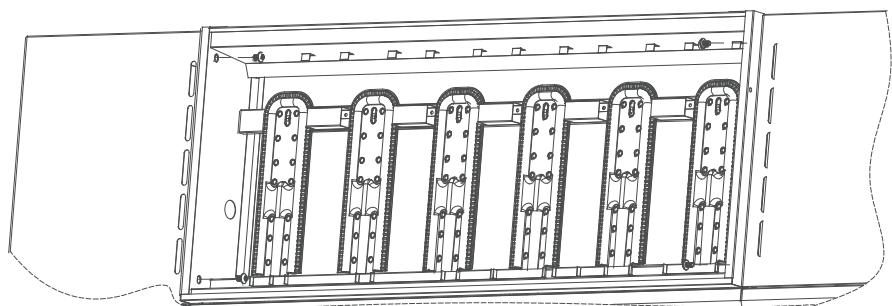
7



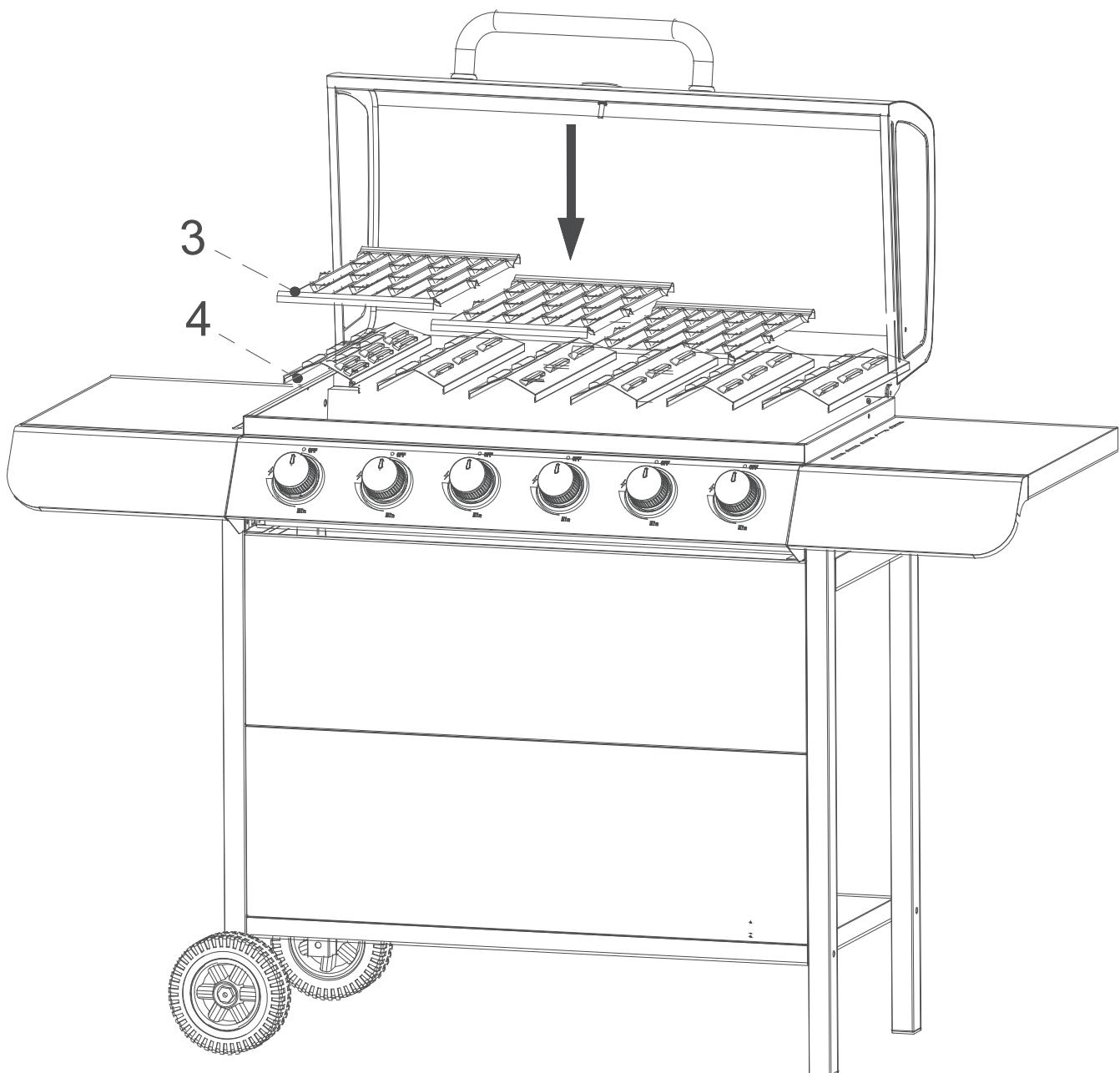
a M6X10 2 PCS

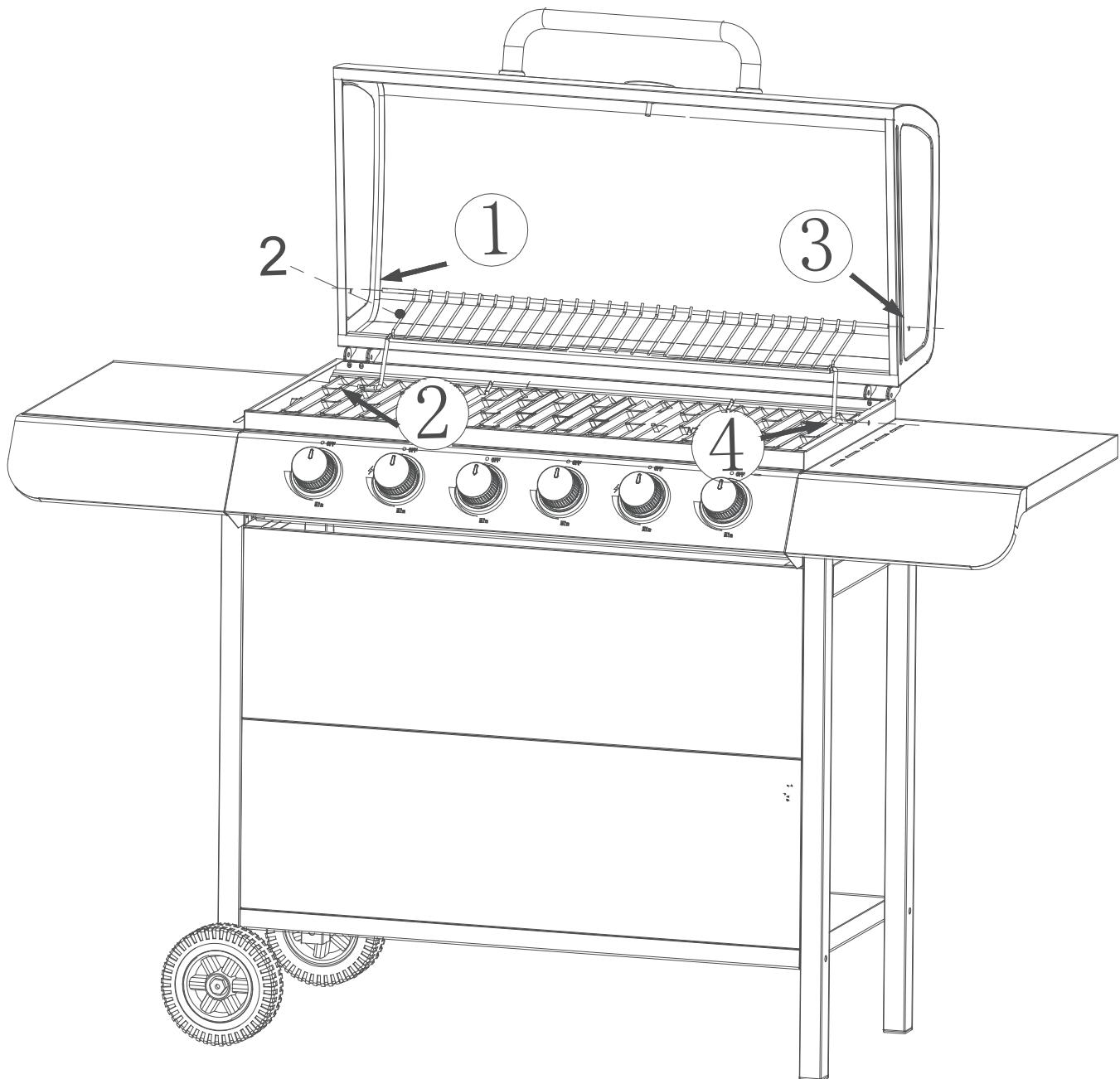
c M4X8 4 PCS

8



a M6X10 6 PCS







EN

Assembly and operating instructions

Welcome to the world of Mustang grills

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

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com

EN



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

Follow us on social media



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaMustangilla



Grilla Mustangilla

Table of contents

Assembly instructions	3
Before you begin assembly	4
Safety instructions and warnings	22
Placing the grill	22
Safety instructions related to gas	22
General safety instructions	23
Connecting gas to the grill	24
Information about liquefied gas	24
Installing the gas hose	24
Installing the low-pressure regulator	25
Testing for liquefied gas leaks	25
Using the grill	26
Measures to perform before using the product for the first time	26
Measures to perform before each use	26
Igniting the burners with a piezo igniter	27
Igniting the burners with a match or long lighter	27
Igniting the burner of the side cooker	27
Putting out the burners	28
Controller positions	28
Checking the flames	28
Flame moving	28
Flame flaring up	28
20	



MUSTANG

Useful tips	29
General instructions for grilling	29
Direct and indirect grilling	29
Settings for direct grilling	29
Indirect grilling settings	29
Heat levels of the cooking areas	30
Marinades	30
Preventing food from sticking to the grill	30
Grilling temperature guide	31
Cleaning and storing the grill	33
Grilling grids	33
Grease tray and cup	33
Burners	34
Flame tamers	34
Other grill components	35
Storage	35
Troubleshooting	36
Warranty	37

EN

Safety instructions and warnings

When starting to use this gas 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 approved according to the valid regulations.

Symbol explanations:

 **DANGER!**  **NOTE!**

Placing the grill



This grill is intended for outdoor use only. It must never be used indoors or in enclosed spaces. Check the things to consider below.

- Only use the grill outdoors.
- Do not use the grill next to a wall, in a garage, camper or trailer or another enclosed space, or indoors.
- Ensure that there is at least one meter of empty space at each side of the grill and above it.
- Ensure that a fire blanket/extinguisher and a first aid kit are available near the grill.
- Do not place the grill on or near sensitive surfaces, since grease and marinades may spill and splash out of the grill during normal use.
- Ensure that both the grill and the gas cylinder are on a level surface.

Safety instructions related to gas



Only a service company with gas installation authorization may maintain and adjust the main valves, nozzles and gas taps of the grill. Check the things to consider below.

- Always shut off the gas flow from the gas cylinder after use and remove the low-pressure regulator from the cylinder.
- Handle the liquified gas cylinder carefully: do not drop or knock it. Do not store liquified gas cylinders in places where the temperature may rise to above +50°C.
- Always inspect the condition of the gas hose before use.
- Perform the leak test regularly according to the instructions. You must perform the leak test especially when the grill has been unused for a long time or you have replaced the gas cylinder, pressure regulator or hose.
- If you sense a strong smell of gas, shut off the gas flow immediately and set all controls to OFF. After this, open the grill hood, perform the leak test, and fix the connections. If you do not find a fault, contact a service or sales company.
- Never use an open flame to test for gas leaks.
- Do not remove the gas hose or low-pressure regulator when the grill is in use.

General safety instructions



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

- Follow the instructions of assembly carefully and ensure that no parts are left uninstalled during the assembly. If you do not follow the instructions or you have not installed all parts, you may experience problems when using the appliance. The user is responsible for correctly assembling the grill.
- Read the manual before using the grill and save it for later use.
- The grill will heat up during use, so take special care if there are children, seniors or pets close to the grill.
- Never keep flammable materials, liquids or gas cylinders not connected to the grill in the immediate vicinity of the grill.
- Do not lean over the grill when igniting it.
- Do not leave the grill unattended while it is in use.
- Do not move the grill while it is in use.
- Wear heatproof mitts when using the grill.
- Ensure that the grill's bottom, grease tray, heat distributor plates and burners are clean of grease and marinade.
- Do not use the grill if it is not functioning normally.
- Do not allow children to use the grill.
- Alcohol, prescription medication and intoxicants of all kinds may affect the user's ability to operate the grill in a safe and appropriate manner.

EN

Connecting gas to the grill

Information about liquefied gas

Before you can use the grill, you must purchase a liquefied gas cylinder, low-pressure regulator and gas hose. **These are not included in the grill delivery.**

Liquified petroleum gas (LPG) is an extremely flammable substance stored in pressurized liquified gas cylinders. Liquified gas cylinders are available in weights of 5 kg–11 kg. Ensure that your cylinder is not dented or rusty, and that its valve is not damaged. Always carry and transport liquified gas cylinders in an upright position and securely attached. In household use, a gas cylinder must have a maximum height of 615 mm and diameter of 310 mm.

The gas is directed from the cylinder to the grill through a low-pressure regulator and a hose. The low-pressure regulator helps the gas flow evenly into the grill.



The pressure regulator to be attached to the cylinder must not be adjustable, and its operating pressure must be 30 mbar.



The length of the gas cylinder may be 1.2 m at the maximum, and its thickness 10 mm at the maximum (note: in Sweden, max. 8 mm).



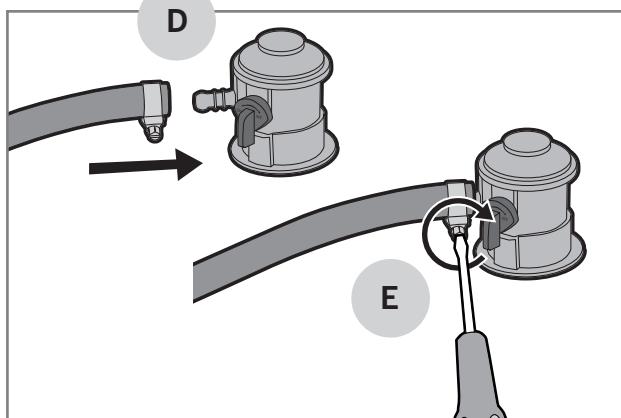
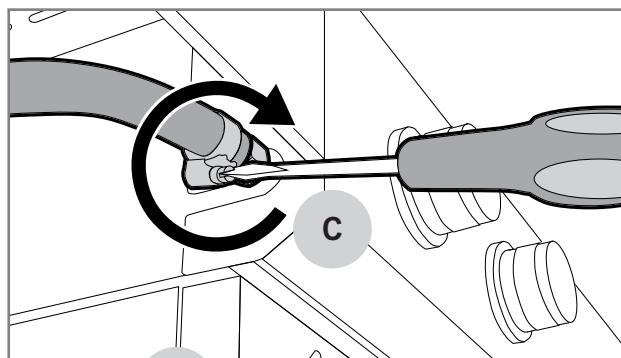
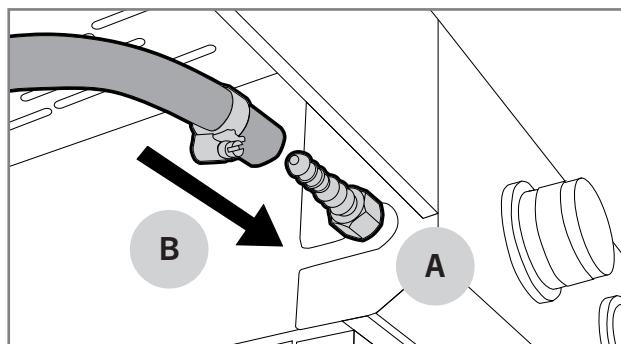
i The pressure regulator must be manufactured in accordance with the EN16129 standard. In the pressure regulator, the operating pressure is marked according to the nominal pressure, 29 mbar.



i The gas hose must be manufactured in accordance with the EN16436 standard.

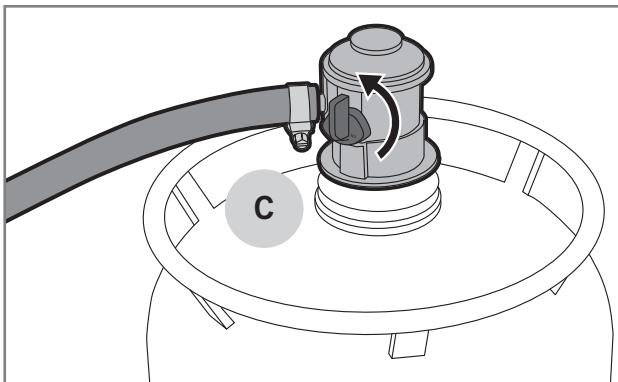
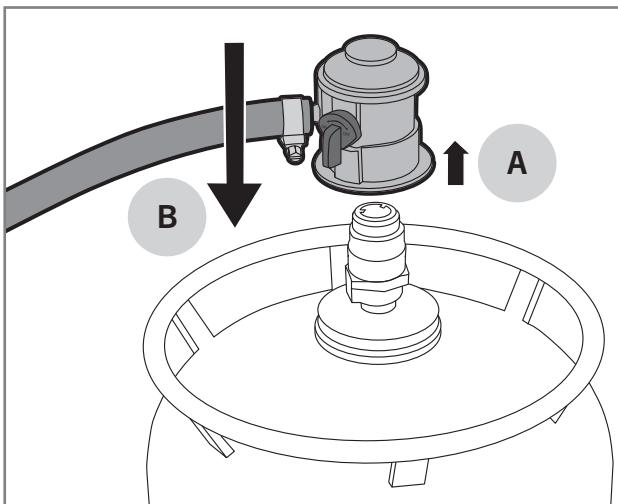
Installing the gas hose

1. Check the condition of the gas hose.
2. Ensure that all control knobs on the grill are turned to OFF.
3. Ensure that the grill's hose chuck is fastened tightly (A).
4. Insert the gas hose tightly into the hose chuck, as far in as it goes (B).
5. Fasten the hose to the hose chuck using a hose clip (C).
6. Insert the other end of the gas hose into the hose chuck in the low-pressure regulator (D).
7. Fasten the hose to the hose chuck using a hose clip (E).



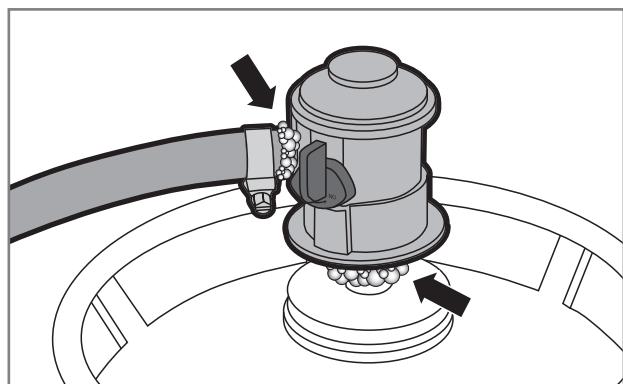
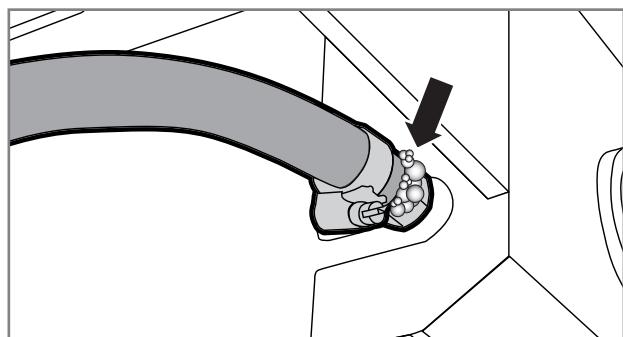
Installing the low-pressure regulator

1. Check the condition of the low-pressure regulator.
2. Attach the low-pressure regulator to the cylinder by pulling the locking ring up (A) and pressing the regulator into the cylinder at the same time (B).
3. Secure the fastening by forcefully pulling the regulator up.
4. Open the gas flow from the regulator slowly for the pressure to even out (C).



3. Wet all valves, hose connections, regulator connections, cylinder connections and welding seams with a soapy water solution (30% dish-washing liquid or liquid soap and 70% water). You can wet the parts by brushing or spraying them.
4. Watch carefully if bubbles appear in any part. Bubbles indicate a gas leak.
5. If bubbles appear, shut the gas flow off and fasten the connections in the parts where you see bubbles.
6. If bubbles appear in the middle of the hose or at the cylinder, replace the part in question.
7. Open the gas flow and perform the leak test again.
8. Rinse the soapy water off with clean water to prevent corrosion.

⚠ Do not use the grill if you are unable to fix the gas leaks. In this case, disconnect the pressure regulator from the gas cylinder and contact the service/sales company.



Testing for liquefied gas leaks

The inspection of potential gas leaks must be done every time the cylinder, regulator or hose is replaced. The leak test must also be performed regularly once a year, and especially after longer storage periods. Perform the leak test by following the instructions below:

1. Open the hood of the grill and make sure that the controls of the burners are turned to OFF.
2. Open the low-pressure regulator.

Using the grill

Measures to perform before using the product for the first time

After the leak test, the grease used during factory storage must be burned off from the grill before it can be used. You can burn off the storage grease by following the instructions below:

1. Open the hood of the grill and ignite all burners according to the ignition instructions.
2. Set the burners to  and let them burn for 5 minutes with the hood open.
3. Close the hood and keep the burners at  for 10 minutes.
4. Turn the burners to OFF and close the gas flow.
5. Let the grill cool down for 15 minutes.
6. Clean the grilling grids with a grill-cleaning brush.
7. Grease the grilling grids with cooking oil.



When burning off the storage grease, the grill may produce unpleasant smoke. This is normal; the smoke will vanish once the storage grease has been burned out.

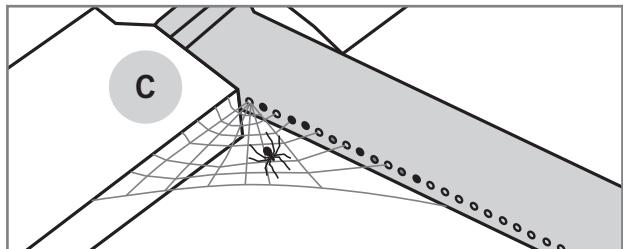
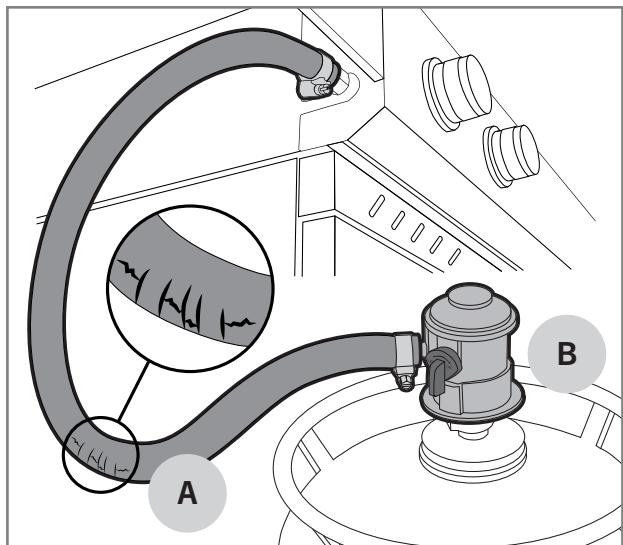
Measures to perform before each use

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

1. Check that the grill is placed correctly and there are no flammable materials or liquids in the immediate vicinity of the grill.
2. Check that the gas hose is not cracked or torn (A).
3. Check that the low-pressure regulator is fastened tightly (B).
4. Check that the grill's bottom, grease tray, heat distributor plates and burners are clean of grease and marinade. By doing this, you can prevent grease fires.
5. Check that the burner holes are not covered by insect nests or webs (C).
6. Check that there are no bristles from grill brushes stuck to the grill or grids.



Do not use the grill if the gas hose is damaged or the grill is missing parts.

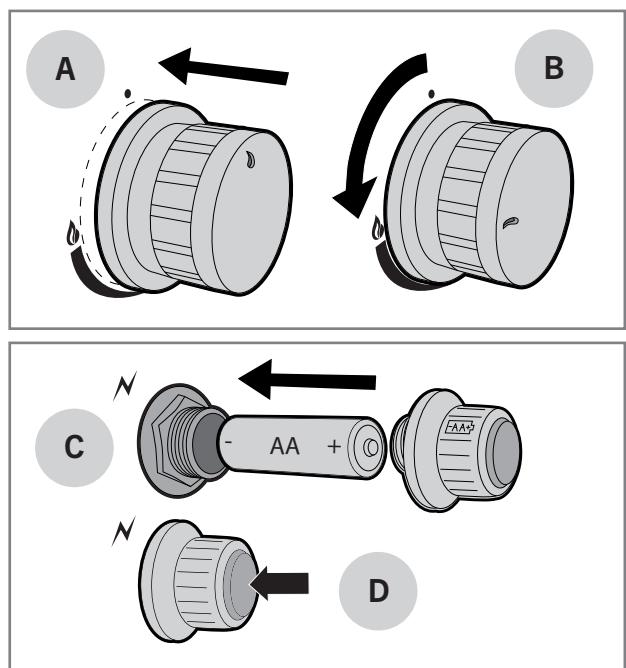


Igniting the burners with a piezo igniter

In general, the burners are ignited with either a piezo integrated into a control knob or a battery-powered piezo. Each burner has its own control knob. You can start the ignition from the control knob with the lightning symbol . You can ignite the burner by following the instructions below:

1. Open the hood of the grill.
2. Open the gas flow using the low-pressure regulator.
3. Press the control knob of the burner down (A) and set it to  (B). The piezo integrated into the control knob ignites the burner.
4. If the grill is using a battery-powered piezo (C), check that the battery is in place and installed the correct way. Press and hold the piezo button (D) until the grill burner lights up.
5. Set the burner flame at a suitable power, between  and .
6. When the first burner has been ignited, you can ignite the remaining burners in order by turning the control knob counter-clockwise to .
7. Set the burner flame at a suitable power, between  and .

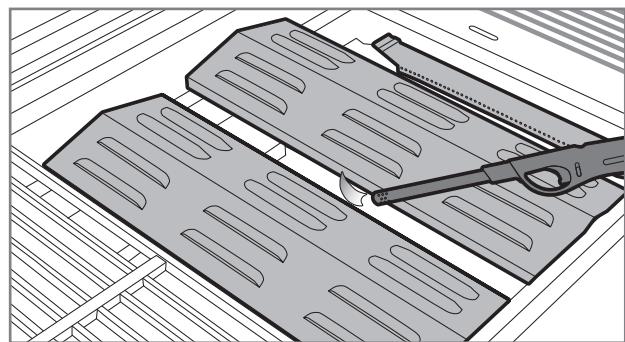
i If the burner does not light up, turn the control knob to OFF and wait 5 minutes before attempting to ignite the burner again. If you cannot get the burner to ignite using the piezo igniter, you can try lighting the burner up with a long match or lighter.



Igniting the burners with a match or long lighter

1. Open the hood of the grill.
2. Open the gas flow using the low-pressure regulator.
3. Light a long match or lighter.
4. Press the control knob of the burner and turn it to .
5. Place a long match or lighter about a centimeter away from the burner.
6. When the first burner has been ignited, you can ignite the remaining burners in order by turning the control knob counter-clockwise between  and .

i If the burner does not light up within five seconds, turn the control knob to OFF and try to find a solution from the troubleshooting table.



Igniting the burner of the side cooker

1. Open the lid of the side cooker.
2. Press the control knob of the burner and turn it to . The piezo integrated into the control knob ignites the burner.
3. If the grill has a battery-powered piezo, press and hold the piezo button until the burner lights up.
4. Set the burner flame at a suitable power, between  and .

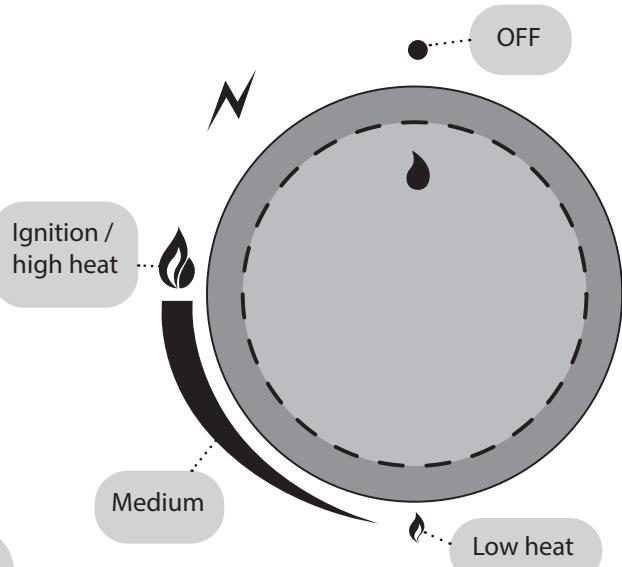
i If the burner does not light up, turn the control knob to OFF and wait 5 minutes before attempting to ignite the burner again. If you cannot get the burner to ignite using the piezo igniter, you can try lighting the burner up with a long match or lighter.

Putting out the burners

1. Shut off the gas flow from the low-pressure regulator to ensure that no gas remains in the grill or the gas hose.
2. Turn the control knob to the OFF position.
3. Close the hood of the grill.
4. Remove the pressure regulator from the gas cylinder.

i If the flame is not burning properly, check and clean the burner. If the burner is damaged, it must be replaced before continuing to use the grill.

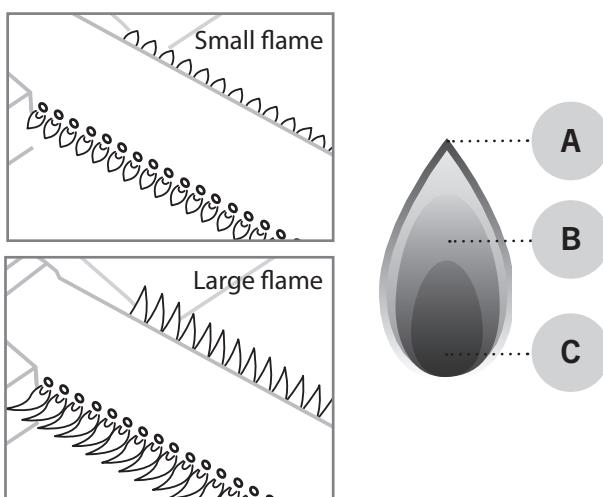
Controller positions



EN

Checking the flames

Always check the flame when turning the grill on. The burners have been optimized at the factory, but the small holes on them attract insects to nest and make webs on the burners. When the burners are burning properly, only the tip of the flame is occasionally yellow (A) and the flame's color changes from light blue (B) to dark blue from the top down (C).



Flame moving

In windy weather, the wind may move the flame from the burners to the air supply hole, in which case the flame will burn under the control panel. This may damage the control panel, control knobs or valves. The flame also makes an unusual sound if it moves, so if you hear unusual buzzing or similar, do the following:

1. Shut off the gas flow from the low-pressure regulator.
2. Turn all controls to OFF.
3. Open the hood of the grill.
4. Remove the pressure regulator from the gas cylinder.
5. Move the grill to a more sheltered location.

i The warranty does not cover damage caused by the moving flame.

Flame flaring up

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

1. Remove extra grease from the meat before grilling it.
2. Aim to grill meat at the correct temperature.
3. Check that there is no excess grease or pieces of food on the grease tray.
4. Ensure that the heat distributor plates are clean of grease.
5. Grill with the hood closed as often as possible.

i When you grill with the hood closed, the grill's temperature will be more even and it will consume less gas. The closed hood also helps maintain moisture inside the grill, thanks to which the food does not dry up as easily.

Useful tips

General instructions for grilling

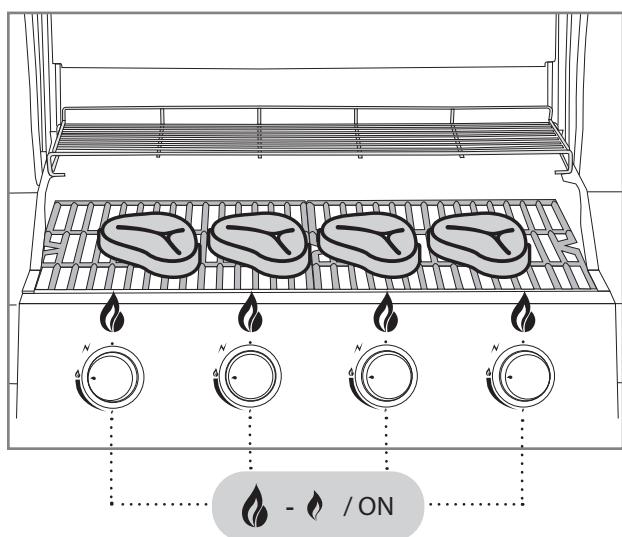
Grilling is very easy and relaxing once you keep a few rules in mind and make use of these general grilling instructions:

- **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.

Direct and indirect grilling

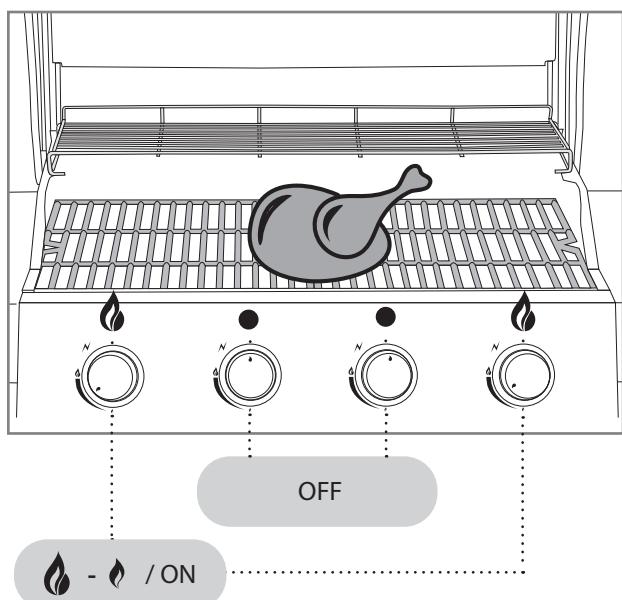
With a gas grill with multiple burners, you can make use of direct and indirect grilling. In general, smaller and softer foods are grilled at direct heat. Indirect grilling is usually used for large foods that need to be grilled longer, such as full roasts, chicken and fish. Indirect grilling is also used for preparing pieces of meat that have been seared through direct heat. See instructions for grilling at a direct or indirect heat below.

Settings for direct grilling



EN

Indirect grilling settings

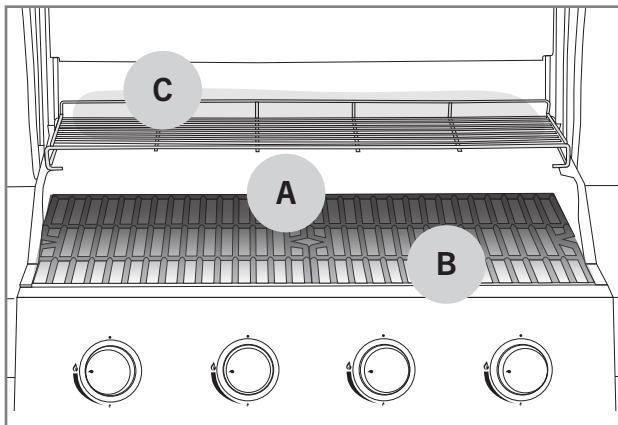


Heat levels of the cooking areas

Conventional and common gas burners (pipe/plate burners) cause the grilling area to have uneven temperatures. This should be seen as a feature rather than a bug. The general rule is that the back of the grilling area (A) is hotter than the front (B). The cool area at the front is caused by the Venturi tube connected to the burner. In this tube, gas and air are mixed into a compound suitable for burning. The flame does not burn inside the Venturi tube.

Mustang also offers gas grill models where the grilling surface has more even temperature areas. These grills use U burners or separate burners where the Venturi tube structure is exceptionally in the middle of the burner. Thanks to these solutions, the flame also burns at the front of the burner.

The heating grid at the back of the grill (C) is cooler, so you can use it to keep food warm or slowly cook it at indirect heat.



Marinades

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

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



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

Preventing food from sticking to the grill

Food sticking to the 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	

EN



Pork

Ingredient	Thickness/weight	Grilling method	Grilling time
Filet steak, chop	ca. 2 cm	Direct high heat	2 – 2.5 min per side
Tenderloin	ca. 600 g	Direct high heat 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	



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.

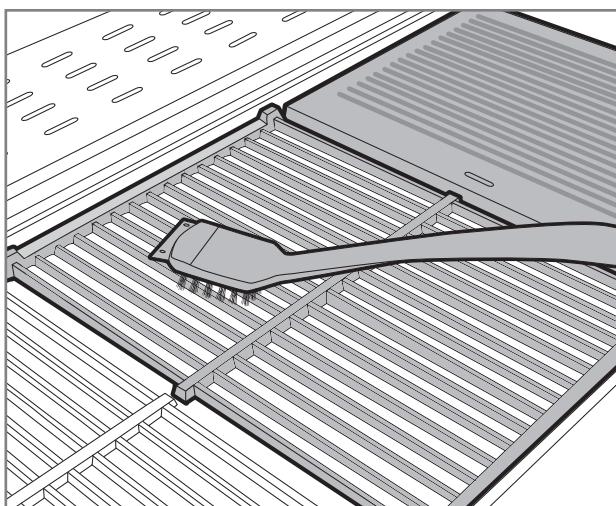
Grilling grids

If food or marinade is stuck on the grill or grid, do the following:

1. Check that the grill is turned off.
2. Remove loose food and grease from the surfaces using paper towels, for example.
3. Ignite the grill as instructed and set the burners to .
4. Close the hood and let the grill heat up for 5–10 minutes.
5. Turn off the grill and open the hood.
6. Let the grill cool down for about 10 minutes.
7. Brush burned food and dirt off with a cleansing brush intended for grills (A).
8. Grease the cleaned grilling grids with cooking oil using e.g., paper towels or a cooking brush.



Do not use a steel brush intended for welding to clean the grill, as it may damage the grill's surfaces. The warranty does not cover damage caused by such a steel brush.



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. Take the grease tray/cup out of the grill.
3. Scrape loose food and grease off using the scraper on the grill-cleaning brush or a plastic spatula.
4. Wash the grease tray/cup with mild dishwashing liquid.
5. Dry the grease tray/cup and place it back into the grill.



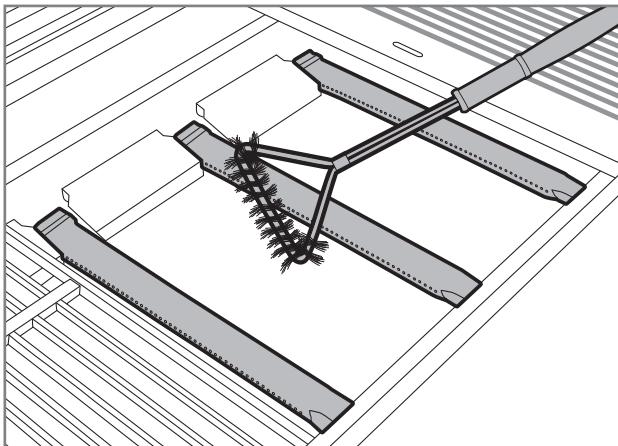
You can make the cleaning easier by using a foil on top of the grease tray to collect any extra food and grease. When cleaning the tray, you only need to remove the dirty foil.

EN

Burners

The grill's burners are the most vital part for the grill's functionality and heating. This is why you need to check their cleanliness and condition regularly. You must remove and check the burners at least twice a year, particularly when the grill has been in storage for a long time. The small holes on the burners attract insects and spiders to nest in the burners. Such obstructions cause the flame to burn unevenly and impurely. Obstructions may cause the flame to flare up outside the gas pipe, which will damage the grill severely. Clean the burners by following the instructions below:

1. Check that the grill is turned off.
2. Remove the grill grids and heat distributor plates.
3. Remove the burner from the fire box by loosening the mounting screw. The screw is normally located at the back end of the burners.
4. In some grill models, removing the burners requires that you also remove the back plates of the grill.
5. Some models can also be cleaned even when the burners are in place. The most important part is being able to access all of the small gas holes.
6. Use the brass cleaning brush intended for grills to clean the burner surfaces.
7. Ensure that the burner holes are open and clean. You can use a thin wire for this.
8. If the burner is damaged or badly corroded, replace it immediately.
9. At the same time, check that the valve nozzle is clean and intact.
10. Place the cleaned burners back into the grill.



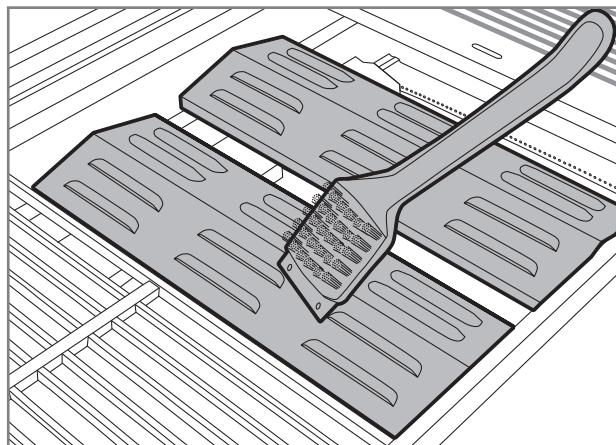
Flame tamers

The flame tamers spread the heat evenly on the grilling surface. The surface of the flame tamers also collects food scraps and marinade. Dirty flame tamers decrease the grill's efficiency. Clean the flame tamers by following the instructions below:

1. Check that the grill is turned off.
2. Remove the flame tamers from the grill.
3. Scrape food off the tamers' surface using the scraper part of the cleaning brush or a plastic spatula.
4. Finally, brush off the dirt using a brass cleaning brush intended for grills.
5. If you wish, you can also wash the flame tamers in a sink using mild dishwashing liquid.
6. Dry the flame tamers and place them back into the grill.



Do not wash the flame tamers in a dishwasher.



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. Clean the steel parts of the grill with Mustang grill cleaning fluid, Mustang stainless steel cleaning liquid or mild dishwashing liquid and a cloth.
2. Do not forget to dry the cleaned parts carefully.
3. Do not use detergents for cleaning the 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 Chloride and salt may cause the grill to rust.
If the grill is being used in the immediate vicinity of seawater or a pool, the grill must be cleaned weekly.**

Storage

Check these instructions if you stop using the grill for a longer time or you wish to put the grill into storage for the winter, for example. Proper storage prolongs the grill's service life and keeps it operational for many years. When storing the grill, follow the instructions below:

1. Clean the grill completely according to the instructions in the manual.
2. Turn the grill on and let it warm up for 15 minutes so that all steel parts dry off.
3. Let the grill cool down.
4. Ensure that all grill grids are greased.
5. If storing the grill outdoors, remove the burners, grids, heating grid and heat distributor plates from the grill. These parts need to be stored in a dry and warm space. It is also recommended that you wrap these parts into newspapers or similar so that the surfaces do not get scratched.
6. Remove the low-pressure regulator from the gas cylinder.
7. Always store the gas cylinder outdoors and ensure that it is not exposed to heat or sunlight.
8. If the grill is stored outdoors, it is recommended that you purchase a high-quality cover for it that covers it all the way down. Ensure that air can circulate even under the cover.

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

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
Gas is not flowing.	The low-pressure regulator is turned off.	Start the gas flow via the low-pressure regulator.
	The low-pressure regulator is not properly attached to the gas cylinder.	Remove the low-pressure regulator and re-attach it carefully.
	The gas hose or pressure regulator is faulty.	Replace the gas hose or pressure regulator and perform the leak test.
The burner does not light up with a battery-operated piezo.	The battery is out or it has not been installed.	Replace the battery.
	The igniter cables are loose or incorrectly installed.	Check the connections and re-install the cables.
	The igniter is faulty.	Replace the igniter.
The burner does not light up with a match or lighter.	The burner's holes are blocked.	Clean the burners according to instructions.
	The burners are not properly attached to the valves.	Check the installation and condition of the burners.
	The air supply into the burners is blocked.	Check and clean the burners.
The grill does not heat up properly.	Too little gas.	Replace the cylinder.
	Gas flow is obstructed.	Check that the gas hose is intact and not twisted.
The flame is uneven, completely yellow or smoking.	The burners do not receive sufficient air.	Clean the burners according to instructions.
	There is food, salt or marinade stuck on the burner surface.	Clean the burners according to instructions.
The flame flares up often or the temperature is too high.	Too much grease and marinade on the food.	Wipe any extra grease off.
	The heat distributor plates or grease tray are too dirty.	Clean the heat distributor plate or the grease tray of excessive food or grease.
The flame does not stay on.	The wind is too strong.	Move the grill away from wind.
	Low gas.	Replace the cylinder.
Flames are visible outside the burners.	Obstruction in the burners.	Check and clean the burners.
	Strong wind.	Move the grill away from wind.
The pressure regulator is buzzing or humming.	Hot outdoor temperature.	No actions necessary. A passing situation.
	Full gas cylinder.	

Warranty

Mustang gas 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



MUSTANG

FI

Asennus- ja käyttöohje

Tervetuloa mukaan Mustangin grillausmaailmaan

Olemme onnellisia, että valintasi osui Mustang -kaasugrilliin. Mustang haluaa toimia grillauskaverinasi ja varmistaa unelmiesi grillauselämyksen. Mustang on syntynyt halusta nauttia 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 pizzapaistoon. Tunnemme grillauskulttuurin täydellisesti, joten voimme varmista, että saatavillasi on juuri oikeat ja nykyaisimmat tuotteet. Mustang on siis ainoa merkki minkä tarvitset onnistuneeseen grillaukseen.

Asiakaspalvelu

Tammer Brands Oy,
puh. 03 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Finland

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



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

Seuraa meitä somessa



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaMustangilla



Grilla Mustangilla

Sisällysluettelo

Kokoamisohjeet	3
Ennen asentamista	4
Turvallisuusohjeet ja varoitukset	42
Grillin sijoittaminen	42
Kaasuun liittyvät turvallisuusohjeet	42
Yleiset turvallisuusohjeet	43
Kaasun liittäminen grilliin	44
Tietoa nestekaasusta	44
Kaasuletkun asentaminen	44
Matalapainesäätimen asentaminen	45
Nestekaasun vuototarkastus	45
Grillin käyttäminen	46
Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa	46
Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa	46
Polttimien sytyttäminen piezo-sytytimellä	47
Polttimien sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytytimellä	47
Sivukeittimen polttimen sytyttäminen	47
Polttimien sammuttaminen	48
Säätimien asennot	48
Liekkien tarkistaminen	48
Liekin vetäytyminen	48
Liekin leimahtelu	48
40

Hyödyllisiä ohjeita	49
Yleisiä grillausohjeita	49
Suora ja epäsuora grillaaminen	49
Suoran grillaamisen asetukset	49
Epäsuoran grillaamisen asetukset	49
Paistopinta-alan lämpöalueet	50
Marinadit	50
Ruoan tarttumisen välttäminen	50
Grillausopas lämpötiloihin	51
Grillin puhdistus ja varastointi	53
Grillausritilät ja -parilat	53
Rasvapelti ja -kuppi	53
Polttimet	54
Lämmönjakolevyt	54
Muut grillin osat	55
Varastointi	55
Vianmääritys	56
Takuu	57



Turvallisuusohjeet ja varoitukset

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

Merkkien selitykset:



VAARA!



HUOM!

Grillin sijoittaminen



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

- Käytä grillia vain ulkona.
- Älä käytä grillia seinän vieressä, autotallissa, asuntoautossa tai -vaunussa, muussa suljetussa tilassa tai sisällä.
- Varmista että grillin ympärillä on vapaata tilaa vähintään metri jokaisella sivulla sekä grillin päällä.
- Varmista, että grillin läheisyydestä löytyy sammutinpeite / käsismarmitin sekä ensiapupakkaus.
- Grillia ei saa sijoittaa arkojen pintojen päälle tai läheisyyteen, koska grillistä voi normaalikäytössä roiskua ja valua rasvaa sekä marinadeja.
- Varmista, että grilli sekä kaasupullo on sijoitettu vaakasuoralle alustalle.

Kaasuun liittyvät turvallisuusohjeet



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

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

Yleiset turvallisuusohjeet



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

- Seuraa kokoamisohjeita tarkasti ja huomio etti kasaamisessa ei saa jättää osia kiinnittämättä. Jos ohjeita ei noudata tai osia on jäänyt kiinnittämättä, voi ilmetä ongelmia käytössä. Grillin asianmukainen kokoaminen on käyttäjän vastuulla.
- Lue käyttöohjeet ennen grillin käyttöä, ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Grilli kuumenee käytön aikana, joten ole erityisen tarkkaavainen, jos ympärillä on lapsia, vanhuksia tai lemmikkejä.

- Grillin välittömässä läheisyydessä ei saa olla helposti syttyvä materiaalia, nesteitä tai grilliin kytkemättömiä kaasupulloja.
- Älä kumarru grillin päälle sytyttäässäsi sitä.
- Grilliä ei saa jättää vartioimatta käytön aikana.
- Älä siirrä grilliä sen ollessa käytössä.
- Muista käyttää kuumuutta kestäviä grillihanskoja käytäessäsi grilliä.
- Huolehdi, että grillin pohja, rasvapelti, lämmönjakolevyt ja polttimet ovat puhtaita rasvasta ja marinadeista.
- Älä käytä grilliä, jos se ei toimi normaalisti.
- Älä anna lasten käyttää grilliä.
- Alkoholi, reseptilääkkeet ja kaikenlaiset pähitteet voivat vaikuttaa käyttäjän kykyyn käyttää grilliä turvallisesti ja asianmukaisesti.

Kaasun liittäminen grilliin

Tietoa nestekaasusta

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

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

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



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



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



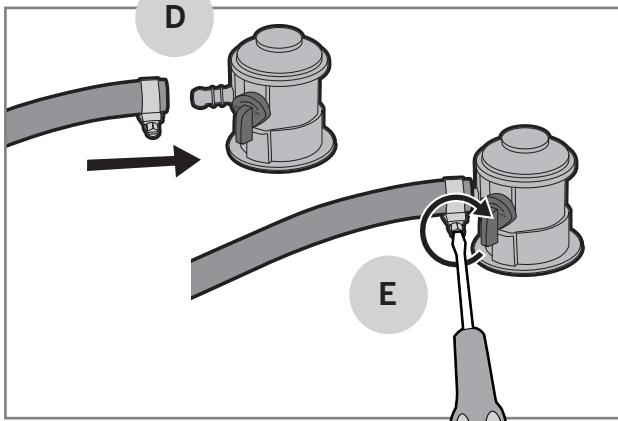
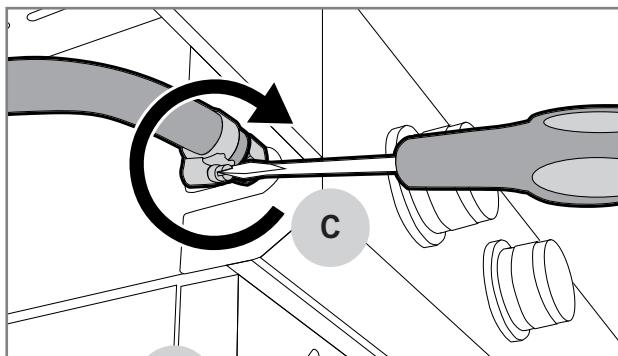
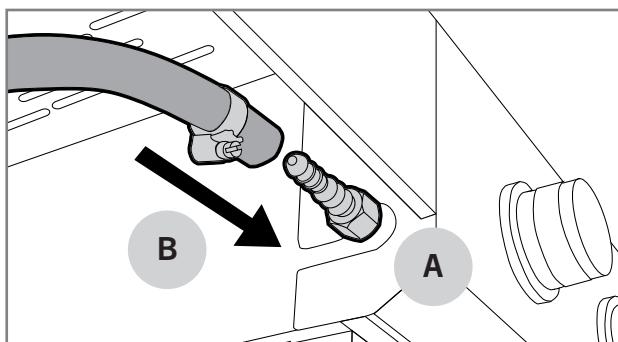
Paineensäädin tulee olla valmistettu standardin EN16129 mukaisesti. Paineensäätimessä käyttöpaine on merkity nominaalipaineen mukaisesti 29 mbar.



Kaasuletku tulee olla valmistettu standardin EN16436 mukaisesti.

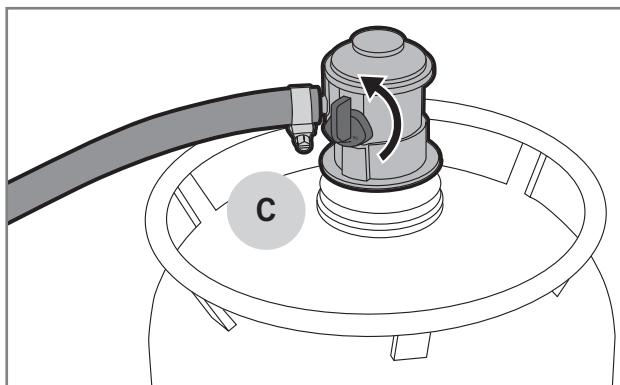
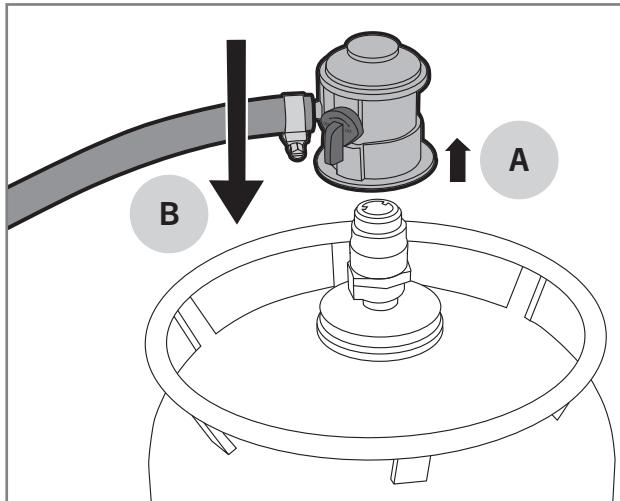
Kaasuletkun asentaminen

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



Matalapainesäätimen asentaminen

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

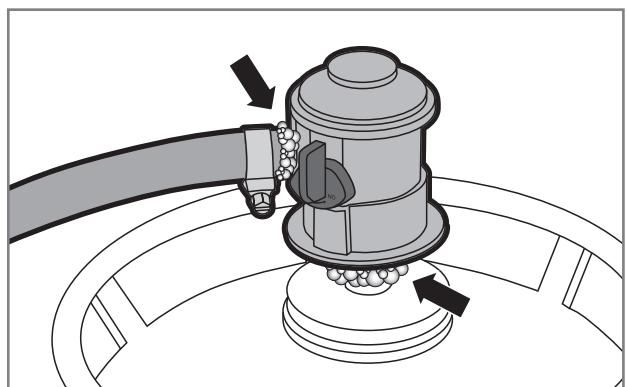
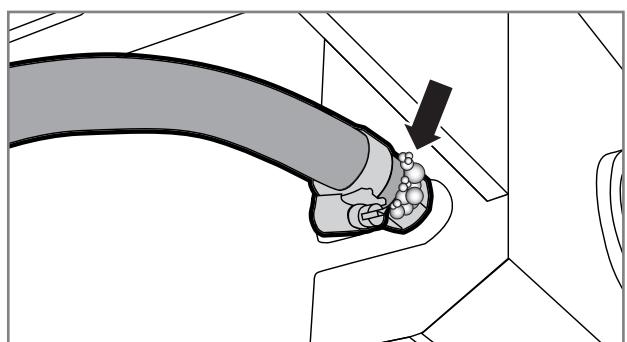


Nestekaasun vuototarkastus

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

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

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



FI

Grillin käyttäminen

Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

1. Avaa grillin kansi ja sytytä kaikki polttimet sytysohjeiden mukaisesti.
2. Aseta polttimet -teholle ja käytä niitä 5 minuuttia kansi auki.
3. Sulje kansi ja käytä polttimia vielä 10 minuuttia -teholla.
4. Käännä polttimet OFF asentoon ja sulje kaasunitulo.
5. Anna grillin jäähdytä 15 minuuttia.
6. Puhdista grillin parilat ja riltilät grillinpuhdistusharjalla.
7. Öljiä grillin parilat ja riltilät ruokaöljyllä.



Varastorasvojen polttamisen aikana grillistä saattaa tulle epämiellyttäävää savua. Tämä on normaalista ja savu häviää, kun varastorasvat ovat palaneet.

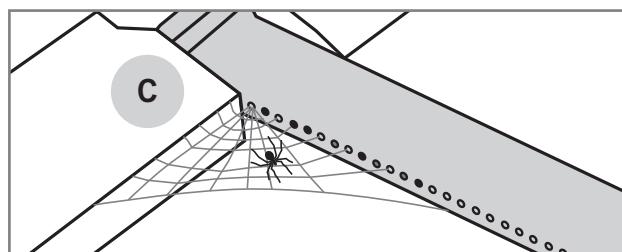
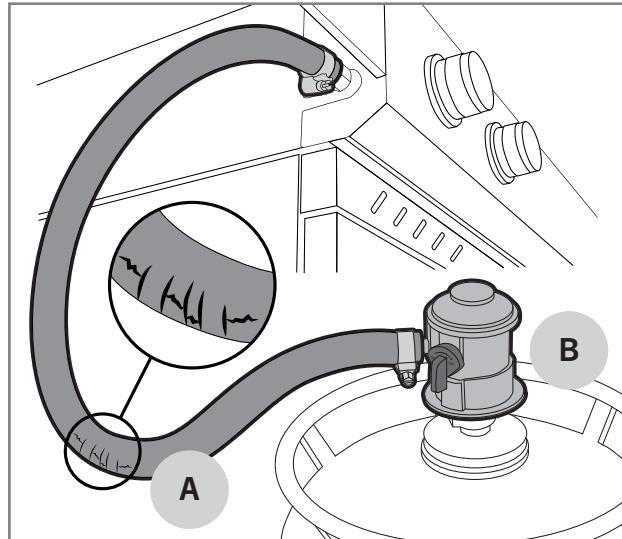
Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa

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

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



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



Polttimien sytyttäminen piezo-sytytimellä

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

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

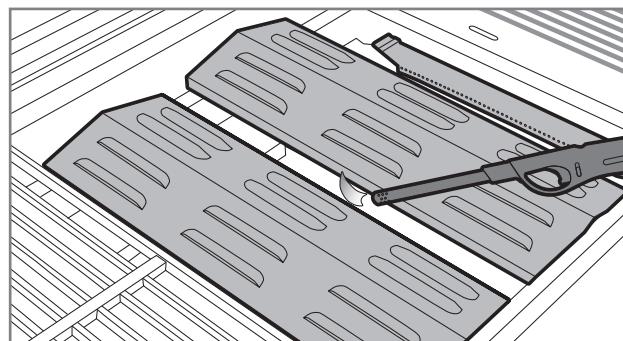
i Jos poltin ei syty, käänä säädin OFF asentoon ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität sytyttämistä uudelleen. Jos et saa poltinta syttymään piezo-sytytimellä, voit yrittää polttimen sytyttämistä pitkällä tulitikulla tai pitkällä sytytimellä.

Polttimien sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytytimellä

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



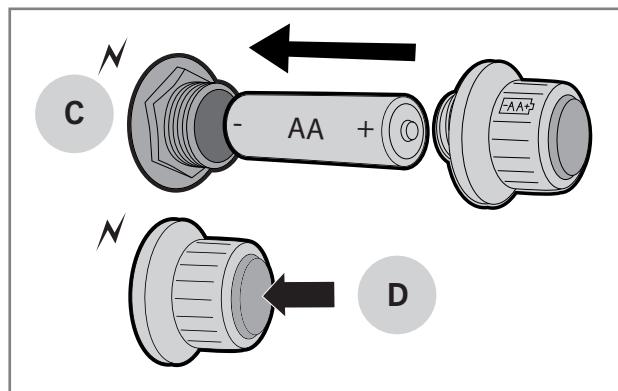
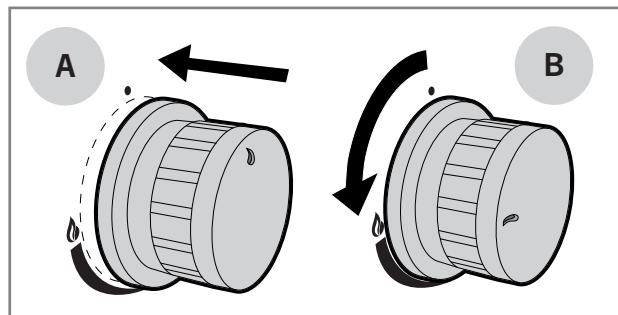
Jos poltin ei syty viiden sekunnin kulussa, käänä säädin OFF asentoon ja koita löytää ratkaisu ongelmanratkaisutaulukosta.



Sivukeittimen polttimen sytyttäminen

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

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

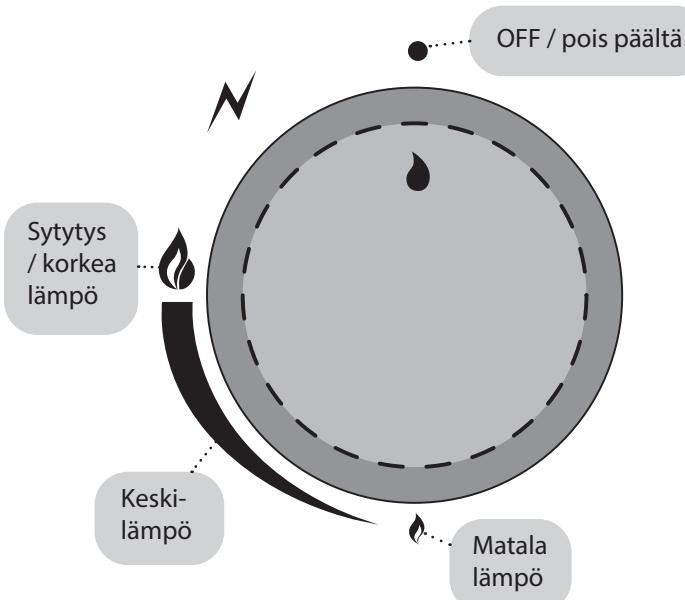


Polttimien sammuttaminen

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

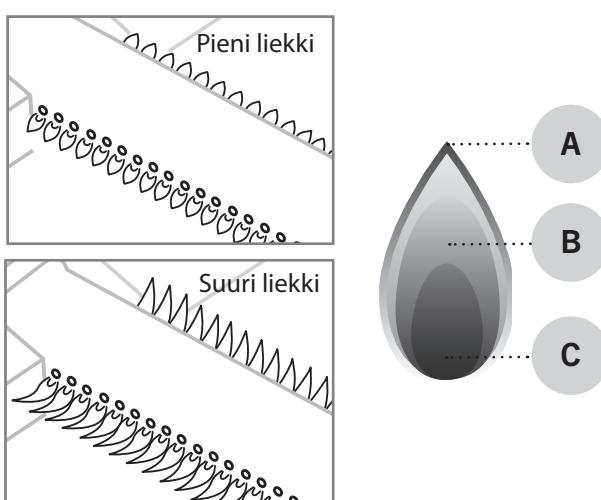
i Jos liekki ei pala kunnolla, tarkista ja puhdistaa poltin. Jos poltin on vahingoittunut, on se vaihdettava uuteen ennen käyttöä.

Säätimien asennot



Liekkien tarkistaminen

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



Liekkin vetäytyminen

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

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

i Liekin vetäytymisestä aiheutuneet vahingot grillissä eivät kuulu takuuun piiriin.

Liekkin leimahtelu

Liekkin vähäinen leimahtelu on normaali ilmiö kaasu-grilliä käytäessä ja se myös lisää ruokiin makua. Jos leimahtelua syntyy paljon, kasvattaa se grillin sisälämpötilaa ja lisää rasvan tippumista grillattavista ruoista. Nämä taas lisäävät rasvapalon riskiä. Tästä syystä leimahtelua pyritään ehkäisemään ennakkoon tehtävillä toimenpiteillä:

1. Poista ylimääriinen rasva lihasta ennen grillaa-mista.
2. Pyri kypsentämään lihat oikeassa lämpötilassa.
3. Varmista, että rasvapellillä ei ole ylimääriäistä rasvaa tai ruuanpaloa.
4. Varmista, että lämmönjakolevyt ovat puhtaat rasvasta.
5. Grillaa kansi suljettuna aina kun se on mahdol-lista.

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

Hyödyllisiä ohjeita

Yleisiä grillausohjeita

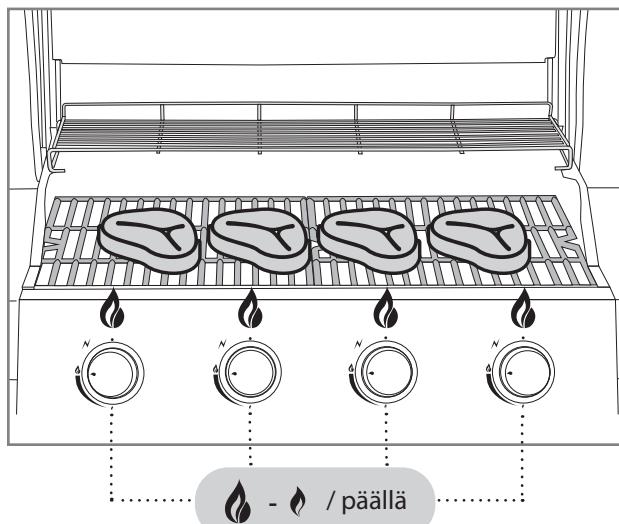
Grillaaminen on hyvin helppoa ja rentouttavaa, kunhan muistat muutaman pienen asian ja hyödynnät näitä yleisiä grillausohjeita:

- **Grillin täytyy kuumeta kunnolla.** Kun grillin parilat ja ritilät ovat kunnolla kuumentuneet, ruuan tarttuminen vähentyy ja ruokiin syntyy kunnollinen paistopinta.
- **Älä grillaa likaisilla välineillä.** Vanhat marinadit ja ruuan jäätä 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.
- **Grilla mahdollisimman paljon kanssi kiinni.** Kansi kiinni grillatessa grillin lämpötila ei laske turhaan ja grillausajat lyhenevät.
- **Käännä lihoja mahdollisimman vähän,** yksi kerta riittää. Kun ruoka saa olla rauhassa tarpeeksi kauan grillausparilalla / -ritilällä, pintaan muodostuu kaunis ruskistunut pinta.
- **Lämpömittari avuksi!** Liian pitkä grillausaika kuivattaa ruuan ja pilaa makunautinnon. Parhaaseen tulokseen pääset, kun hankit avuksesi lihalämpömittarin.
- **Anna lihan vetäytyä 10–20 minuuttia** ennen lihan leikkaamista / ruokailua. Lihan vetäytyessä lämpötila tasaantuu ja lihasnestettä ei irtoa niin paljon leikatessa.

Suora ja epäsuora grillaaminen

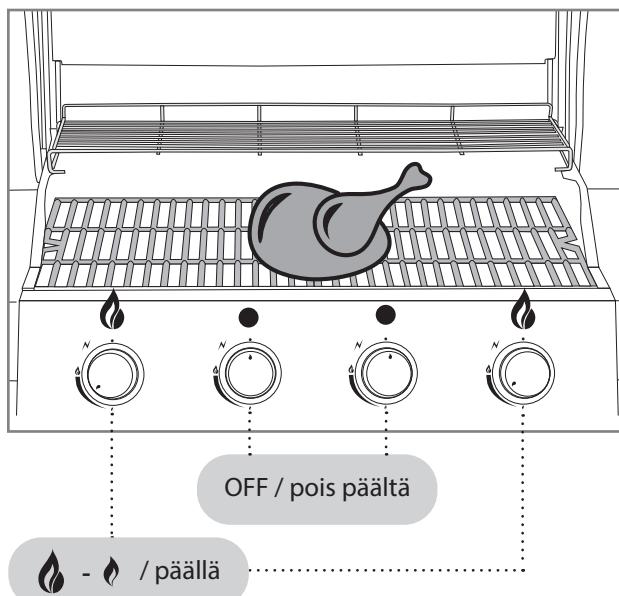
Monipolttimissa kaasugrilleissä pystyt hyödyntämään suoran ja epäsuoran grillauksen. Suoralla grillausella grillataan yleisesti ottaen pienemmät ja pehmeämmät ruuat. Epäsuoralla grillausella taas isot ja pittempiä aiakoja vaativat ruuat, kuten kokonaiset paistit, broilerit ja kalat. Epäsuora grillausta hyödynnetään myös kypsentämään suoralla grillausella ruskistetut lihapalat. Katso alta, miten voit grillata suoralla ja epäsuoralla lämmöllä.

Suoran grillaamisen asetukset



FI

Epäsuoran grillaamisen asetukset

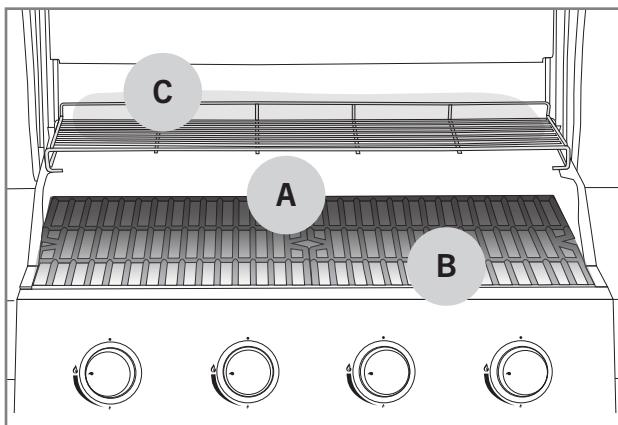


Paistopinta-alan lämpöalueet

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

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

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



Marinadit

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

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



Älä käytä raaka marinoinnista jäänyttä ma-rinadia valmiiden ruokien marinoimiseen. Koska tällöin raa`an lihan bakteerit siirtyvät valmiiseen ruokaan.

Ruoan tarttumisen välttäminen

Ruuan tarttuminen grilliritilään / -parilaan on hyvin tuttu ilmiö grillajille. 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 käänny grillattavia ruokia liian nopeasti, annan niiden paistopinnan valmistua kunnolla.

Grillausopas lämpötiloihin

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



Nauta

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



Porsas

FI

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	

Fl



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 huollosta 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 käytökerran jälkeen.

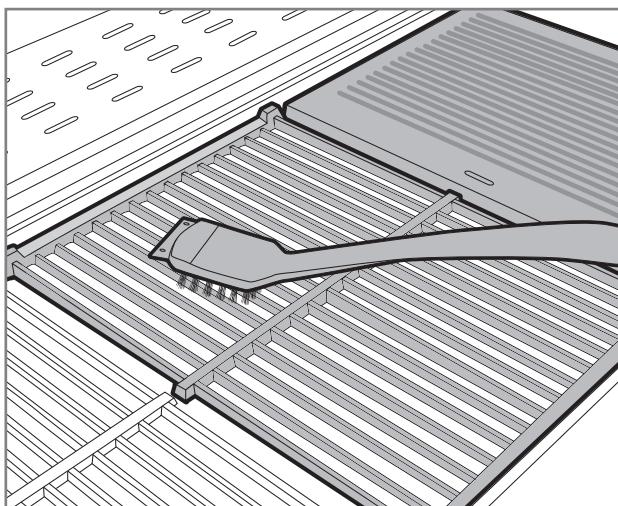
Grillausritilät ja -parilat

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

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



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



Rasvapelti ja -kuppi

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

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



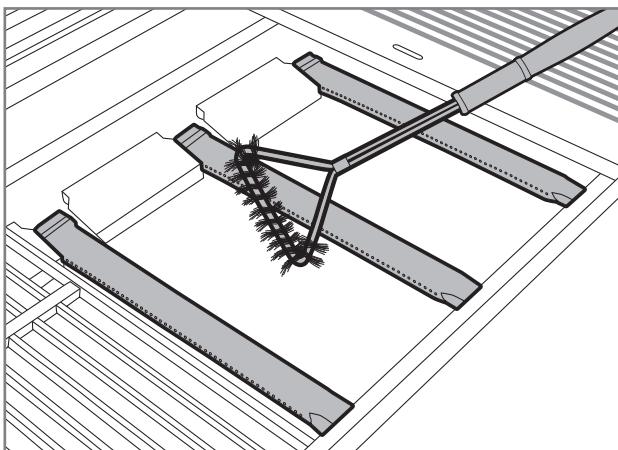
Voit helpottaa puhdistusta käyttämällä rasvapellin päällä foliota, joka kerää ylimääriäisen ruuan ja rasvan. Puhdistessa poistat vain likaisen folion.

FI

Polttimet

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

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



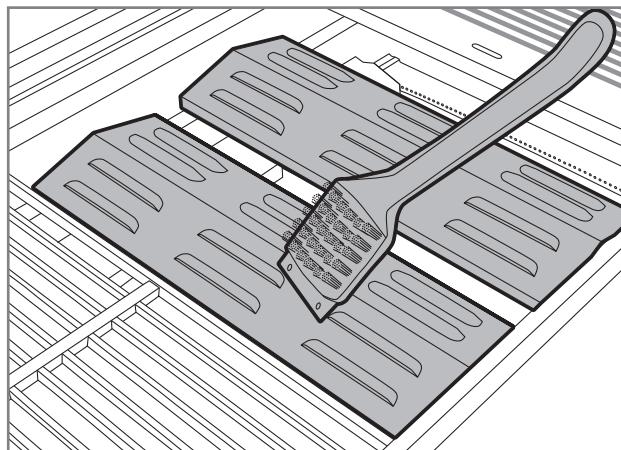
Lämmönjakolevyt

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

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



Älä pese lämmönjakolevyjä astianpesukoneessa.



Muut grillin osat

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

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



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

Varastointi

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

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



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

Vianmääritys

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

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

Takuu

Mustang -kaasugrilleillä ja sen osilla on vähintään 24 kk valmistus- ja materiaalitakuu. Takuuehdossa 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



MUSTANG

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

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



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

SV

Följ oss i de sociala medierna



@mustanggrill_sverige
#grillamedmustang



GrillaaaMustangilla



Grillaaa Mustangilla

Innehållsförteckning

Monteringsanvisningarna	3
Innan montering	5
Säkerhetsanvisningar och varningar	62
Att placera grillen	62
Säkerhetsanvisningar för gas	62
Allmänna säkerhetsanvisningar	63
Anslutning av gasen till grillen	64
Information om gasol	64
Att installera gasslangen	64
Att installera lågtrycksreglaget	65
Att utföra läckagetestet	65
Användning av grillen	66
Åtgärder innan den första användningen	66
Åtgärder före varje användning	66
Att tända brännare med piezo-tändning	67
Att tända brännarna med en tändsticka eller en tändare med långt skaft	67
Att tända brännaren i sidokokaren	67
Att stänga av brännaren	68
Kontrollernas läge	68
Att kontrollera lågor	68
Lågorna drar	68
Lågorna flammar upp	68
60

Nyttiga tips	69
Allmänna tips för grillning	69
Att grilla på direkt och indirekt värme	69
Inställningar för grillning på direkt värme	69
Inställningar för grillning på indirekt värme	69
Stekytans värmezoner	70
Marinader	70
Att förhindra maten att fastna	70
Grillningsguide om temperaturer	71
Rengöring och förvaring av grillen	73
Grillgallrar och -halstrar	73
Fettplåt och -behållare	73
Brännare	74
Värmespridarplattor	74
Övriga delar i grillen	75
Förvaring	75
Felsökning	76
Garanti	77

SV



Säkerhetsanvisningar och varningar

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

Teckenförklaring:



VARNING!



OBS!

Att placera grillen



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

- Använd grillen endast utomhus.
- Använd inte grillen mot en vägg, i garaget, i en husbil eller husvagn, i ett annat slutet utrymme eller inomhus.
- Säkerställ att det finns minst en meter av ledigt utrymme åt varje håll omkring och ovanför grillen.
- Säkerställ att det finns en släckningsfilt / släckare samt en Första hjälpen-förpackning i närheten av grillen.
- Grillen får inte placeras på eller i närheten av ett ömtåligt underlag eftersom fett och marinader kan stänka eller rinna vid normal användning.
- Säkerställ att både grillen och gasflaskan är placerade på en horisontell yta.

Säkerhetsanvisningar för gas



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

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

Allmänna säkerhetsanvisningar



Att använda grillen för något annat än det som den är avsedd för kan leda till farliga situationer och även småändringar i grillens konstruktion är helt förbjudna. Se avsnitt som ska observeras nedan.

- Följ monteringsanvisningarna noggrant och observera att man inte får underlåta att fästa delarna. Om man inte följer monteringsanvisningarna eller inte fäster alla delar kan det uppstå problem i användningen. Användaren ansvarar för grillens lämpliga montering.
- Läs bruksanvisningarna innan du använder grillen och förvara dem för kommande behov.
- Grillen blir het under användningen så att var extra uppmärksam om det finns barn, äldre personer eller husdjur i närheten.

- Grillen ska aldrig placeras i omedelbar närhet av lättantändliga material, vätskor eller gasflaskor som inte är anslutna till grillen.
- Luta dig aldrig över grillen då du tändar den.
- Lämna inte grillen utan uppsikt när den används.
- Flytta inte grillen när den används.
- Kom ihåg att använda värmelåliga grillhandskar när du använder grillen.
- Se till att grillens botten, stålbrännare, värmefördelningsplattor och brännare är rena från fett och marinader.
- Använd aldrig grillen om den inte fungerar korrekt.
- Låt inte barnen att använda grillen.
- Alkohol, receptbelagda läkemedel och rusmedel av alla slag kan påverka användarens förmåga att använda grillen på ett tryggt och regelrätt sätt.

SV

Anslutning av gasen till grillen

Information om gasol

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

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

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

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

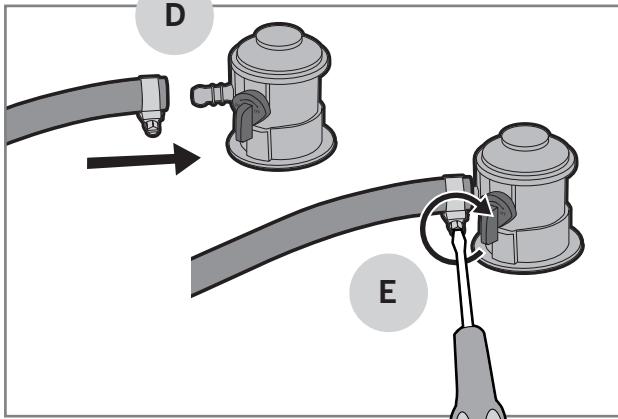
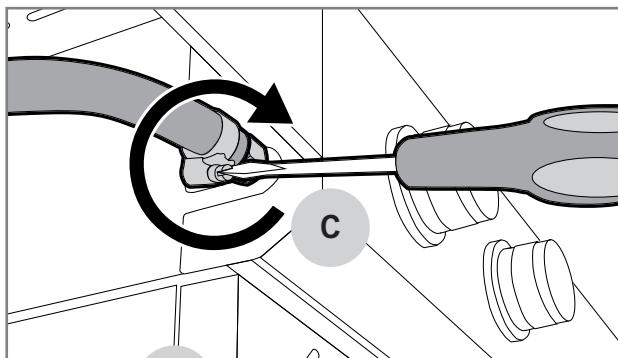
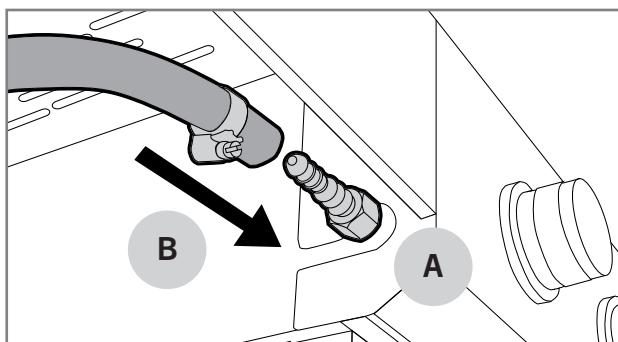
⚠ Gasslangens längd får vara högst 1,2 meter och slangens ska vara högst 10 mm i omkrets (Obs. Högst 8 mm i Sverige).

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

i Gasslangen ska vara tillverkad i enlighet med standarden EN16436.

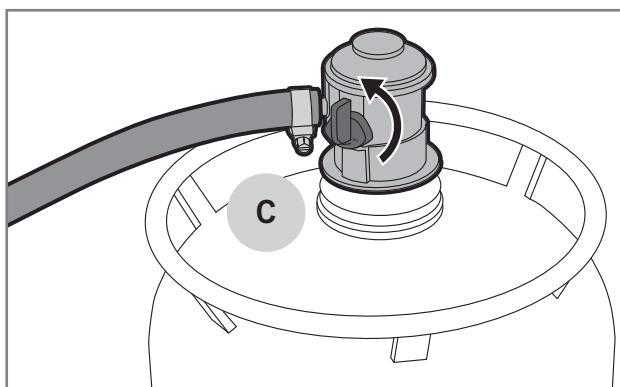
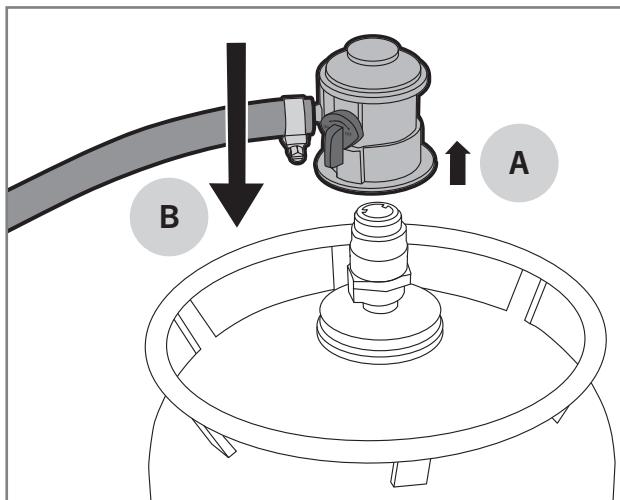
Att installera gasslangen

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



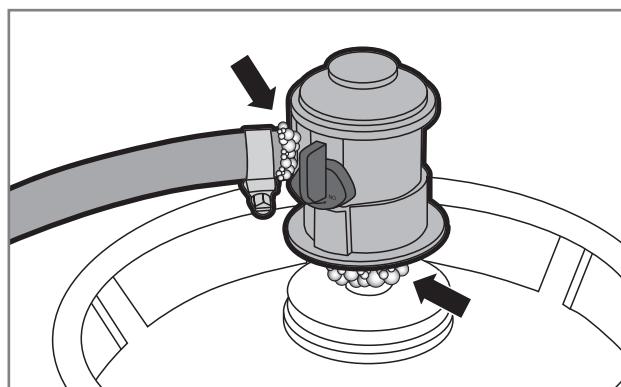
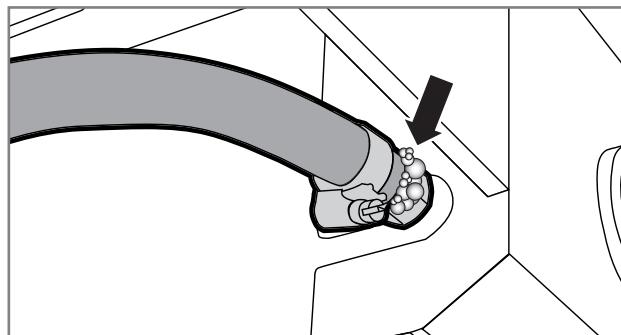
Att installera lågtrycksreglaget

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



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

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



SV

Att utföra läckagetestet

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

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

Användning av grillen

Åtgärder innan den första användningen

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

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



När lagerfett bränts bort kan grillen avge obehälig rök. Det är normalt och röken försinner när lagerfettet har förbränts.

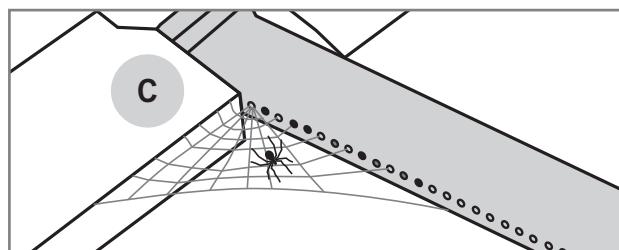
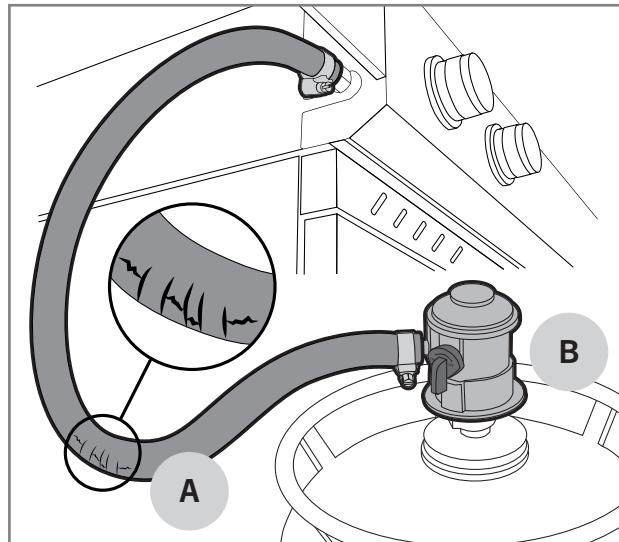
Åtgärder före varje användning

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

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



Använd inte grillen om gasslangen har skador eller delar fattas.



Att tända brännare med piezo-tändning

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

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

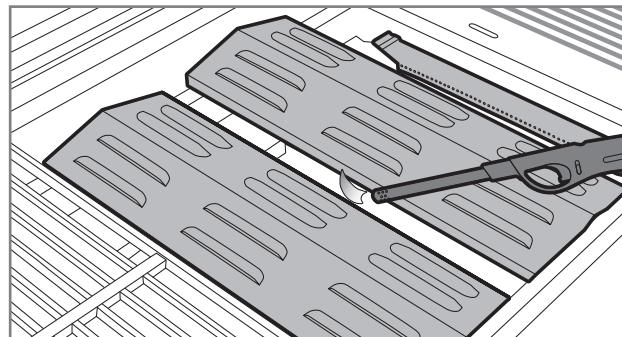
i Om brännaren inte tänts vrid på regelknappen i OFF-läge och vänta i fem minuter innan du försöker att tända den på nytt. Om du inte lyckas att tända brännaren med piezo-tändaren kan du försöka tända brännaren med en lång tändsticka eller en tändare med långt skaft.

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

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

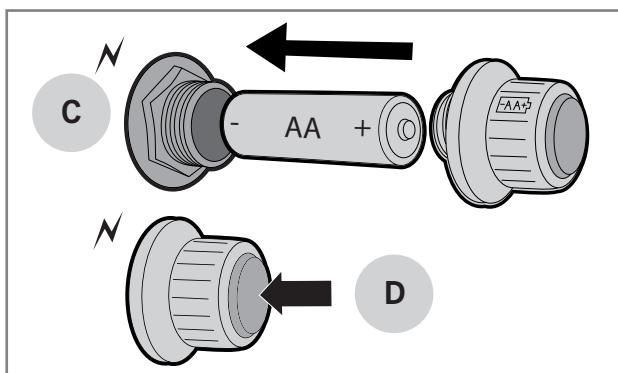
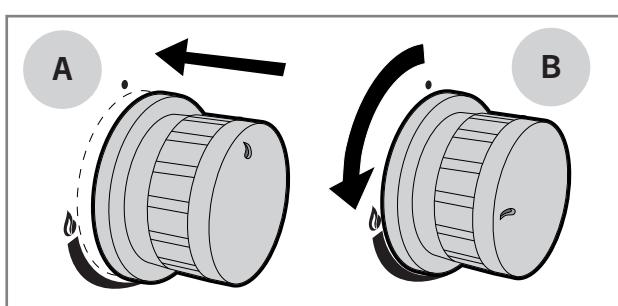


i Om brännaren inte tänts inom fem sekunder vrid på regelknappen i OFF-läge och försök att hitta en lösning med felsökningsguiden.



Att tända brännaren i sidokokaren

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



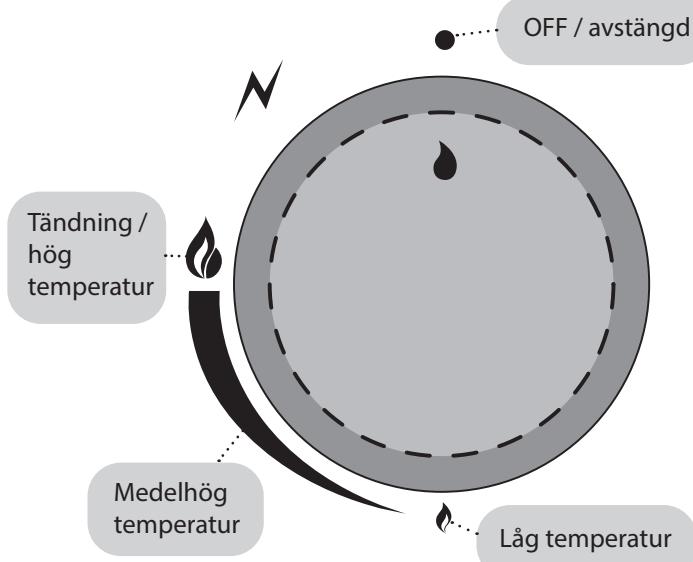
i Om brännaren inte tänts vrid på regelknappen i OFF-läge och vänta i fem minuter innan du försöker att tända den på nytt. Om du inte lyckas att tända brännaren med piezo-tändaren kan du försöka tända brännaren med en lång tändsticka eller en tändare med långt skaft.

Att stänga av brännaren

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

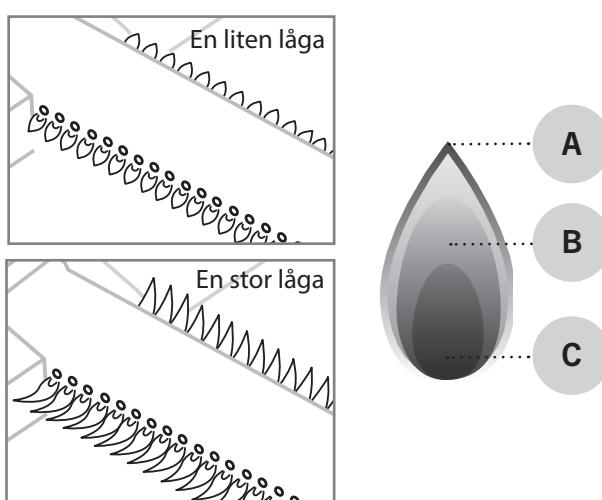
i Om lågorna inte brinner ordentligt, kontrollera och rengör brännaren. Om brännaren är skadad måste den bytas till en ny innan grillen används.

Kontrollernas läge



Att kontrollera lågor

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



Lågorna drar

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

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

i Garantin täcker inte skador orsakade av att lågorna drar.

Lågorna flammar upp

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

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

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

Nyttiga tips

Allmänna tips för grillning

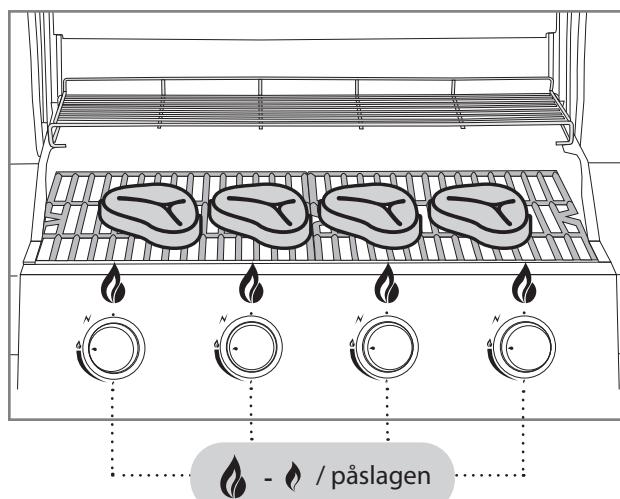
Det är mycket lätt och avslappnande att grilla så länge du minns några små saker och utnyttjar dessa allmänna tips för grillning:

- **Grillen ska varmas 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 kårl 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 jämna tempraturen ut och lika mycket kötsaft rinner inte ut när du skär i köttet.

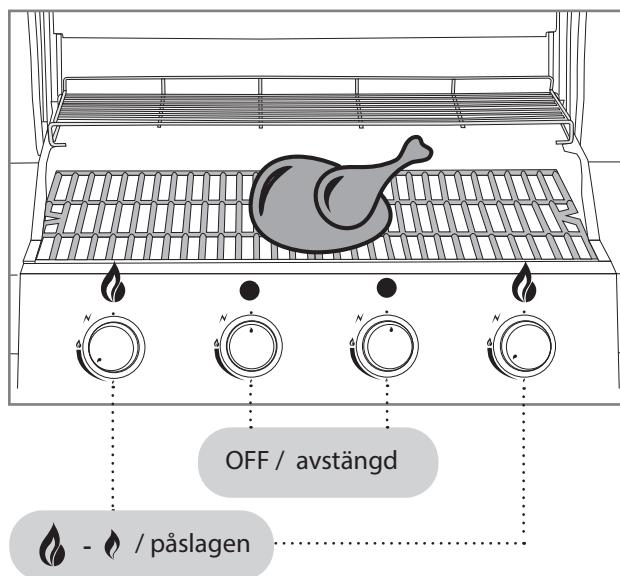
Att grilla på direkt och indirekt värme

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

Inställningar för grillning på direkt värme



Inställningar för grillning på indirekt värme

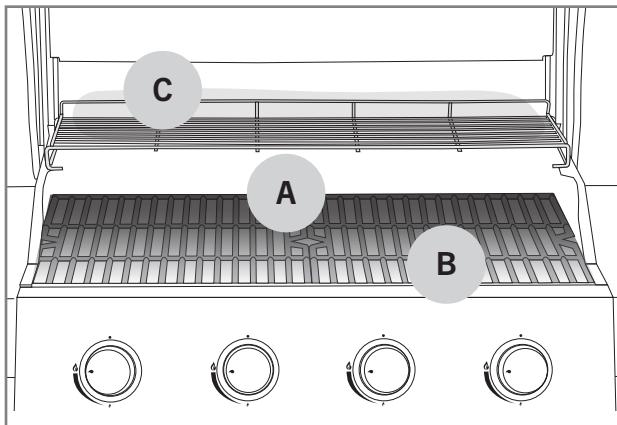


Stekytans värmezoner

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

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

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



Marinader

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

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



Använd inte marinad som blev över när du marineraðe 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 unvika det:

1. Kom ihåg att förvärma grillen till lämplig värme.
2. Rengör grillgallren och -halstrar innan du lägger mat i grillen.
3. Pensla grillytan och maten med olja innan grillning.
4. Vänd inte maten för snabbt utan låt den brynas ordentligt.

Grillningsguide om temperaturer

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



Nöt

Ingrediens	Tjocklek / vikt	Grillningsmetod	Grillningstid
Entrecôte / 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	



Gris

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

SV



Kyckling och kalkon

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

Fisk

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



Grönsaker

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.

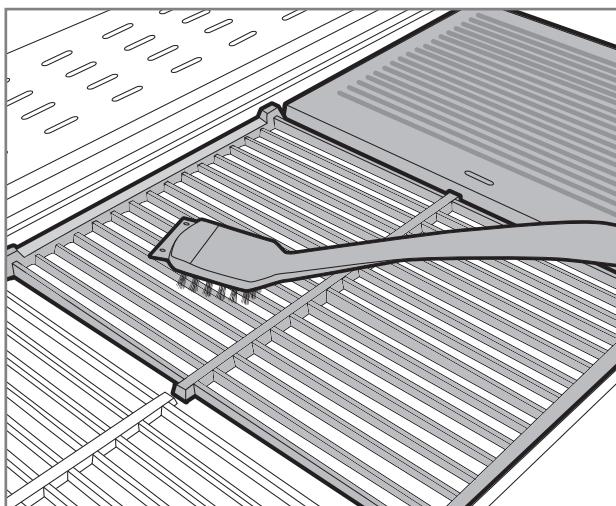
Grillgallrar och -halstrar

Om mat eller marinader har fastnat i grillgallrar eller -halstar gör så här:

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



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



Fettplåt och -behållare

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

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 milt diskmedel.
5. Torka fettplåten / -behållaren och ställ den tillbaka i grillen.



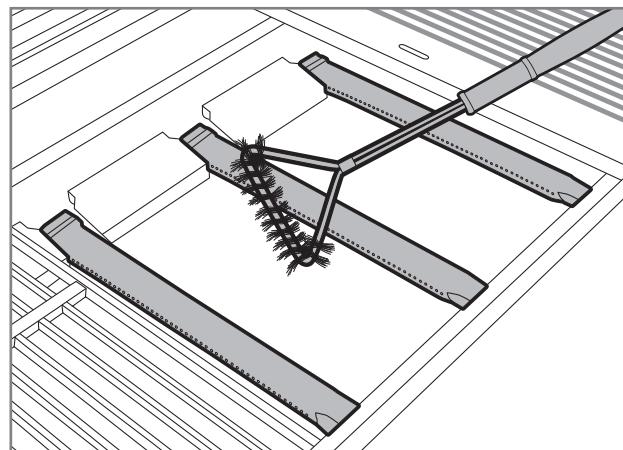
Du kan underlätta rengöringen genom att sätta folie som samlar in överskottsmat och fett på fettplåten. Då behöver du endast ta bort folien vid rengöring.

SV

Brännare

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

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



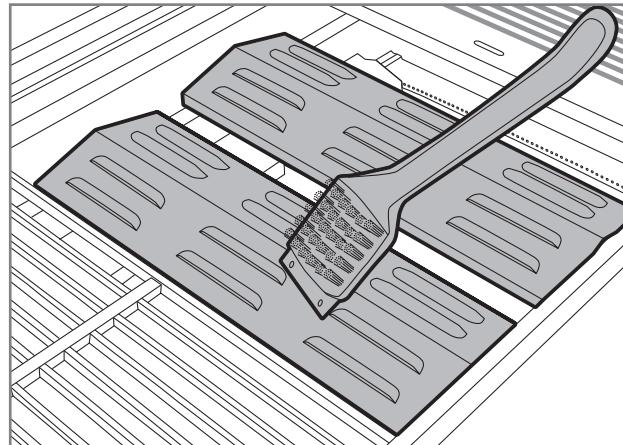
Värmespridarplattor

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

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



Tvätta inte värmespridarplattor i diskmaskinen.



Övriga delar i grillen

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

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



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

Förvaring

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

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



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

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 försäljjarbutiken.

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

Garanti

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

mustang-grill.com

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

SV



ET

Paigaldus- ja kasutusjuhend

Tere tulemast Mustangi grillimaailma!

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

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

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

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



Lugege kasutusjuhend enne grilli kasutuselevõttu läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

ET

Jälgige meid sotsiaalmeedias



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaMustangilla



Grilla Mustangilla

Sisukord

Koostejuhised	3
Enne kokkupanekut	5
Ohutusnõuded ja hoiatused	82
Grilli paigutamine	82
Gaasiga seotud ohutusnõuded	82
Üldised ohutusnõuded	83
Gaasi ühendamine grilliga	84
Üldist vedelgaasist	84
Gaasivooliku paigaldamine	84
Madalröhuregulaatori paigaldamine	85
Vedelgaasi lekkekontroll	85
Grilli kasutamine	86
Enne esmast kasutuselevõttu	86
Enne iga kasutuskorda	86
Põleti süütamine piesosüütajaga	87
Põleti süütamine tuletiku või pika gaasisüütajaga	87
Külgpõleti süütamine	87
Põletite kustutamine	88
Regulaatorite asendid	88
Leegi kontrollimine	88
Leegi taandumine	88
Leegi sähvimine	88

Kasulikke nõuandeid	89
Üldist grillimisest	89
Otsene ja kaudne grillimine	89
Otsegrillimise seaded	89
Kaudse grillimise seaded	89
Küpsetuspinna temperatuur	90
Marinaadid	90
Toidu kinnikleepumise vältimine	90
Grillimisjuhend koos temperatuuridega	91
Grilli puastamine ja hoidmine	93
Grillrestid ja -plaadid	93
Rasvapann ja -kauss	93
Põletid	94
Soojaplaadid	94
Muud grilli osad	95
Säilitamine	95
Veaotsing	96
Garantii	97

ET



Ohutusnõuded ja hoiatused

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

Legend:



Grilli paigutamine



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

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

Gaasiga seotud ohutusnõuded



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

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

Üldised ohutusnõuded



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

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

ET

Gaasi ühendamine grilliga

Üldist vedelgaasist

Enne grilli kasutuselevõttu peate hankima vedelgaa-siballooni, madalröhuregulaatori ja gaasivooliku. **Need ei kuulu komplekti.**

Vedelgaas on kergsüttiv petrooleumipöhine aine, mida säilitatakse rõhu all vedelgaasiballoonides. Vedelgaa-siballoonid kaaluvad 5–11 kg. Veenduge, et ostetud bal-loon ei oleks mõlkis ega roostetanud ning selle ventiil poleks kahjustatud. Transportige vedelgaasiballooni alati püstiasendis korralikult kinnitatuna. Kodumajapi-damises kasutamiseks möeldud gaasiballoon tohib olla kuni 615 mm kõrge ja kuni 310 mm läbimõõduga.

Gaas juhitakse balloonist grilli madalröhuregulaatori ja vooliku abil. Tänu madalröhuregulaatorile voolab gaas grilli ühtlaselt.



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



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



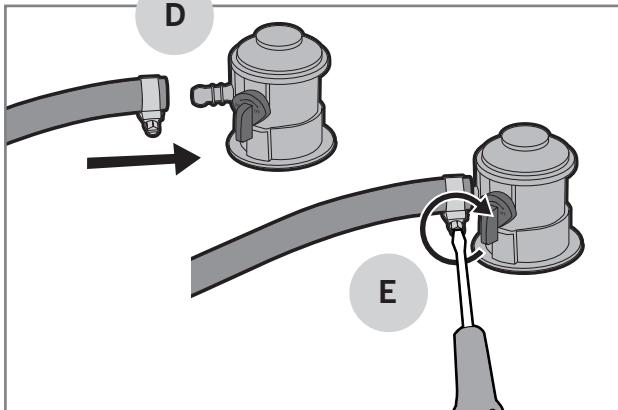
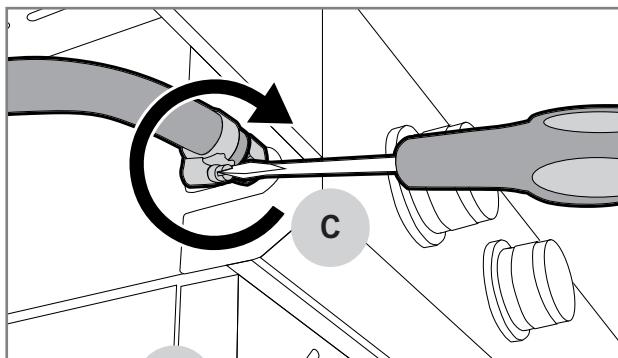
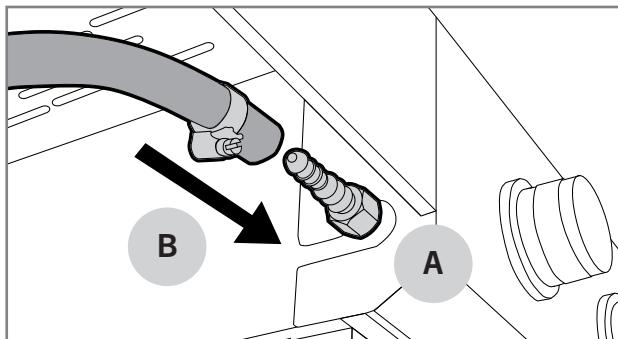
Röhuregulaator peab olema valmistatud standardi EN16129 järgi. Röhuregulaatori kasutusrõhk on märgitud nimirõhu järgi 29 mbar.



Gaasivoolik peab olema valmistatud standardi EN16436 järgi.

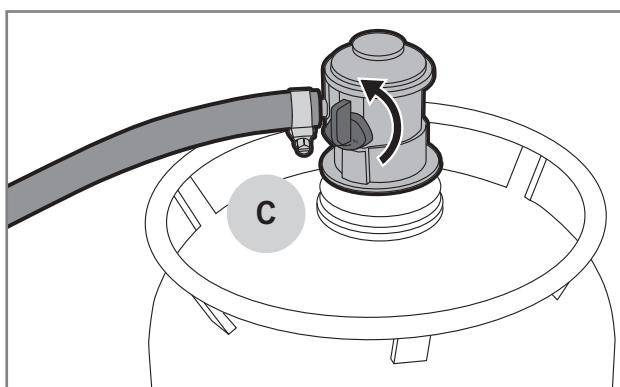
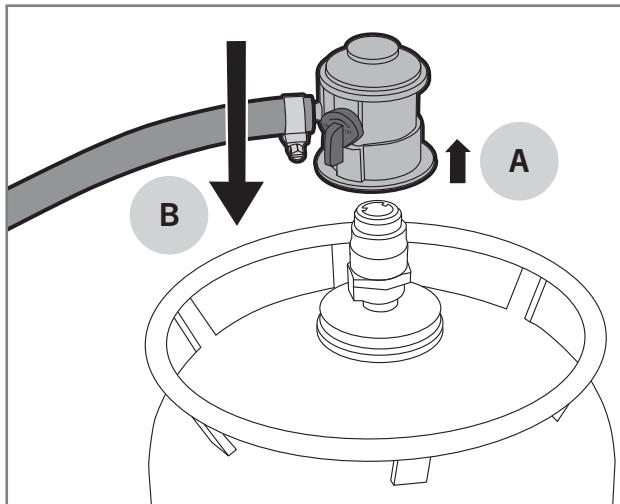
Gaasivooliku paigaldamine

1. Veenduge, et gaasivoolik oleks heas korras.
2. Veenduge, et köik grilli regulaatorite nupud oleksid asendis „OFF“.
3. Veenduge, et grilli voolikupadrunk oleks korralikult kinni (A).
4. Suruge gaasivoolik võimalikult sügavalt ja kindlalt voolikupadrundi sisse (B).
5. Pinguldage voolik voolikuklambriga grilli vooli-kupadrundi külge (C).
6. Suruge gaasivooliku teine ots madalröhuregu-laatori voolikupadrunisse (D).
7. Pinguldage voolik voolikuklambriga rõhuregu-laatori padruni külge (E).



Madalröhuregulaatori paigaldamine

1. Veenduge, et madalröhuregulaator oleks korras.
2. Kinnitage madalröhuregulaator balloonni külge, tömmates selle lukustusröngast ülespoole (A) ja surudes samal ajal regulaatorit gaasiballoonni külge (B).
3. Kontrollige kinnitust, tömmates regulaatorit tugevalt ülespoole.
4. Avage gaasi pealevool aeglaselt, et rõhk ühtlustuks (C).



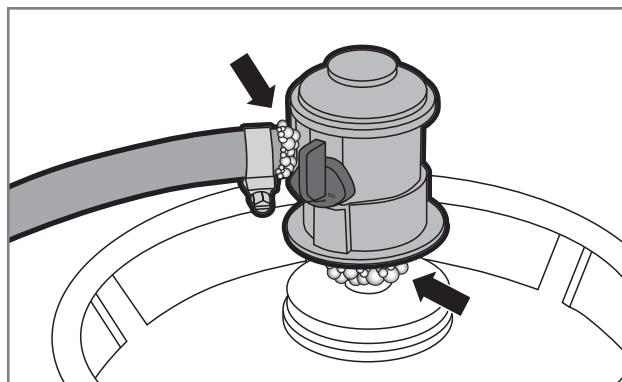
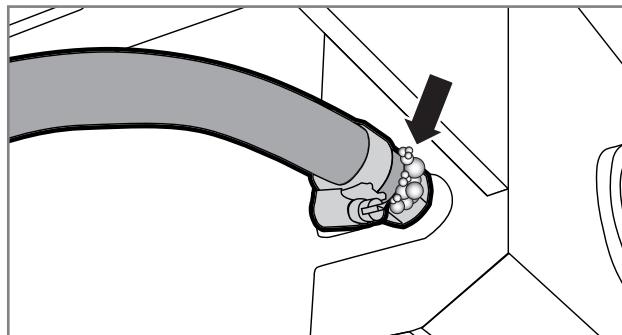
Vedelgaasi lekkekontroll

Lekkekontroll tuleb teha iga kord, kui vahetate välja gaasiballoonni, rõhuregulaatori või gaasivooliku. Kontroll tuleb teha ka korrapäraselt igal aastal ja eelkõige pärast pikemaid kasutuspause. Tehke lekkekontroll järgmiselt:

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



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



ET

Grilli kasutamine

Enne esmast kasutuselevõttu

Pärast lekkekontrolli tuleb grillilt tehaseõlid ära pöleta da, seejärel on grill kasutusvalmis. Pöletage tehaseõlid järgmiselt:

1. Avage grilli kaas ja süüdake kõik pöletid süütamisjuhiste järgi.
2. Seadke pöletid -võimsusele ja laske neil viis minutit pöleda, kaas avatud.
3. Sulgege kaas ja laske veel 10 minutit -võimsuse sel pöleda.
4. Keerake pöletid asendisse „OFF“ ja sulgege gaasi pealevool.
5. Laske grillil 15 minutit jahtuda.
6. Puhastage grillplaatid ja -restid grilli puastusharjaga.
7. Õlitage grillplaatid ja -restid toiduõliga.



Tehaseõlide pöletamise ajal võib grill eritada ebameeldivat suitsu. See on normaalne. Suits kaob, kui tehaseõlid on ära pölenud.

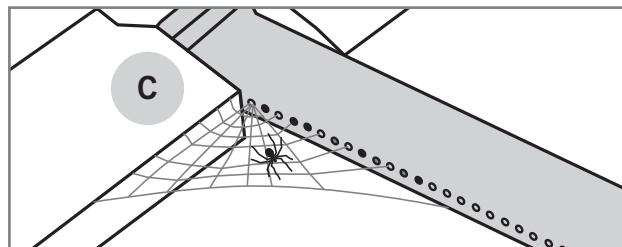
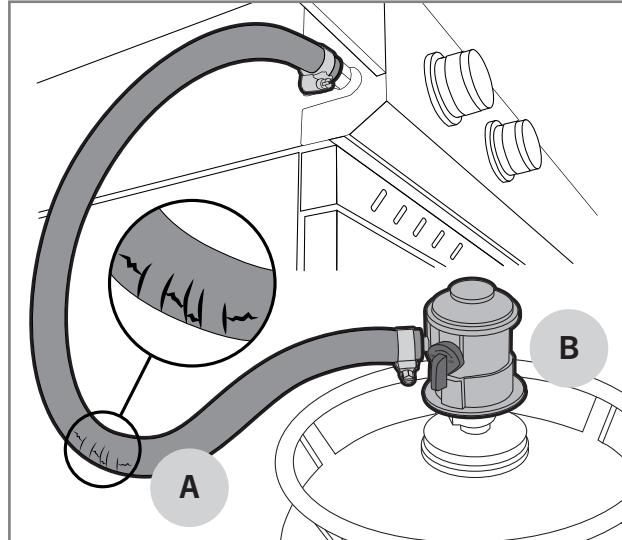
Enne iga kasutuskorda

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

1. Veenduge, et grill oleks paigutatud öigesti ja selle vahetus läheduses ei oleks kergsüttivaid materjal ega vedelikke.
2. Veenduge, et gaasivoolikus ei oleks pragusid ega rebendeid (A).
3. Veenduge, et madalröhuregulaator oleks korralikult kinni (B).
4. Veenduge, et grilli põhi, rasvapann, soojaplaadid ja pöletid oleksid rasvast ning marinaadistest puhtad. Nii ennetate rasvapõlengute teket.
5. Veenduge, et pöletite avad poleks kaetud putukate pesade ega ämblikuvörkudega (C).
6. Veenduge, et grillrestidel ega -plaatidel poleks grilliharja harjaseid.



Ärge kasutage grilli, kui gaasivoolik on kahjustatud või grillil puudub mõni osa.



Põleti süütamine piesosüütajaga

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

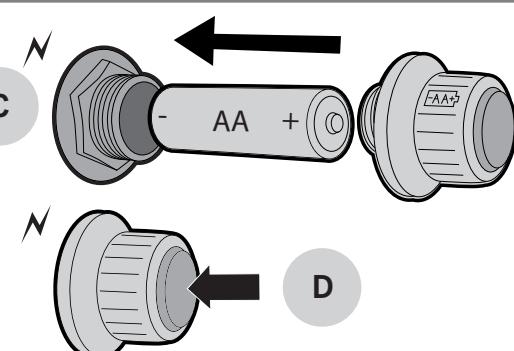
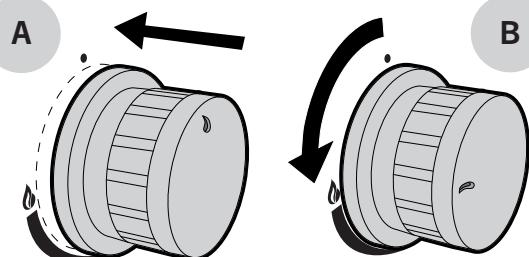
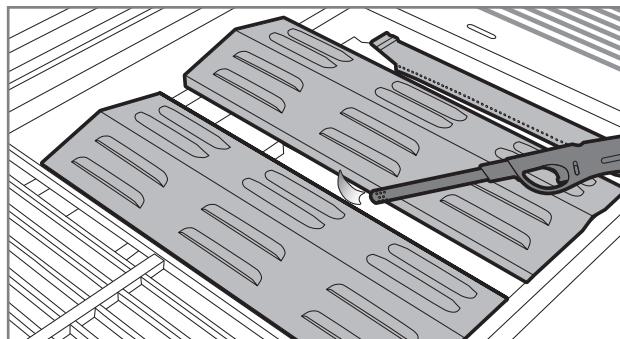
1. Avage grilli kaas.
2. Avage madalröhuregulaatorist gaasi pealevool.
3. Vajutage põleti regulaator põhja (A) ja keerake -vöimsusele (B). Regulaatorisse sisse ehitatud piezo süütab põleti.
4. Kui grill kasutab patareitoitel piesosüütajat (C), siis veenduge, et patarei oleks oma kohal ja õigetpidi. Vajutage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

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

Põleti süütamine tuletiku või pika gaasisüütajaga

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

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



Külgpõleti süütamine

1. Avage külgpõleti kaas.
2. Vajutage põleti regulaatorit ja keerake see -vöimsusele. Regulaatorisse sisse ehitatud piezo süütab põleti.
3. Kui grill kasutab patareitoitel piesot, siis vajutage piesonupp põhja, kuni grilli põleti süttib.
4. Seadke põleti leek sobivale vöimsusele, mis jäab ja vahel.

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

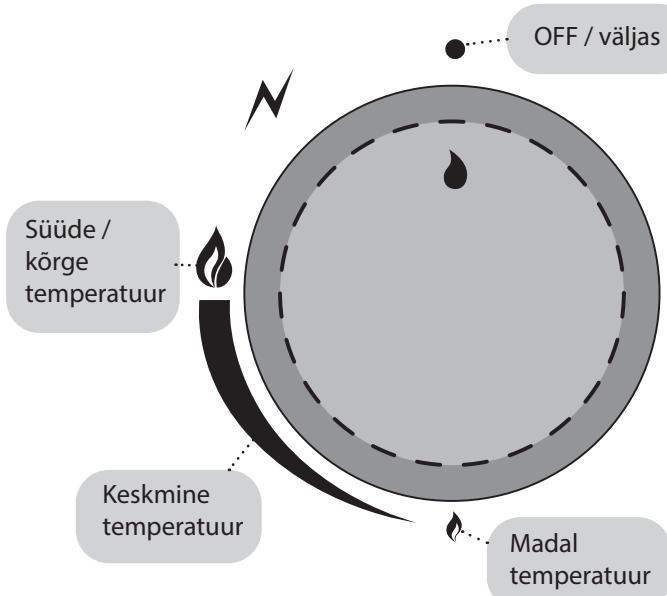
ET

Põletite kustutamine

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

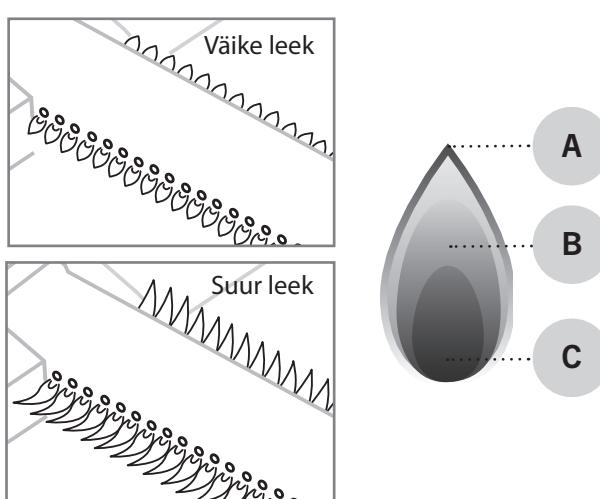
i Kui leek ei põle korralikult, kontrollige põletit ja puhastage seda. Kui põleti on kahjustatud, vahetage see enne grilli kasutamist välja.

Regulaatorite asendid



Leegi kontrollimine

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



Leegi taandumine

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

1. Peatage gaasi pealevool madalröhuregulaatorist.
2. Keerake köik regulaatorid asendisse „OFF“.
3. Avage grilli kaas.
4. Eemaldage röhuregulaator gaasiballooni küljest.
5. Teisaldage grill varjulisemasse kohta.

i Leegi taandumisest tingitud kahju ei kuulu garantii alla.

Leegi sähvimine

Gaasigrilli leegi vähene sähvimine on normaalne nähtus ja annab toidule maitset juurde. Kui leek sähvib tugevalt, tõstab see grilli sisetemperatuuri ja suurendab rasva tilkumist grillitavast toidust. See omakorda suurenab rasvapõlengu ohtu. Seepärast tuleb sähvimist järgmiste ettevaatusabinöudega ennetada:

1. Eemaldage enne grillimist lihalt ülemäärase rasv.
2. Püüdke küpsetada liha õigel temperatuuril.
3. Veenduge, et rasvapannil ei oleks ülemäärase rasva ega toidupalu.
4. Veenduge, et soojaplaadid oleksid rasvast puhad.
5. Hoidke grilli kaant igal võimalusel suletuna.

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

Kasulikke nõuandeid

Üldist grillimisest

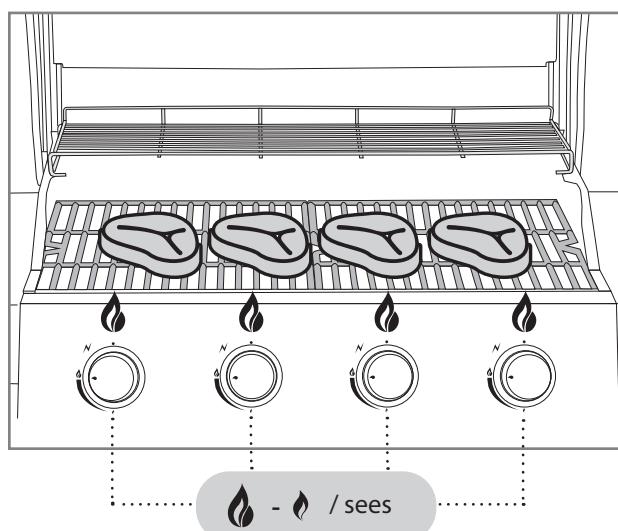
Grillimine on väga lihtne ja meeldiv tegevus, kui peate meeles paari väikest nippi ja järgite siinseid üldiseid grillimisnõuandeid:

- **Grill peab korralikult kuumenema.** Kui grillplaadid ja -restid on korralikult kuumenenud, ei kleepu toit kinni ja selle pind pruunistub kenasti.
- **Määrdunud töövahenditega ei grillita.** Vanad marinaadid ja toidujäägid kleepuvad kergesti resti ning grillitava toidu külge. Puhastage grillirestit ja -plaadid päraast 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 grillplaadile või -restile jäädva, tekib selle pinnale kaunis pruunistunud pind.
- **Termomeeter aitab!** Liiga pikk grillimisaeg kuivatab toitu ja rikub maitsenaudingu. 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.

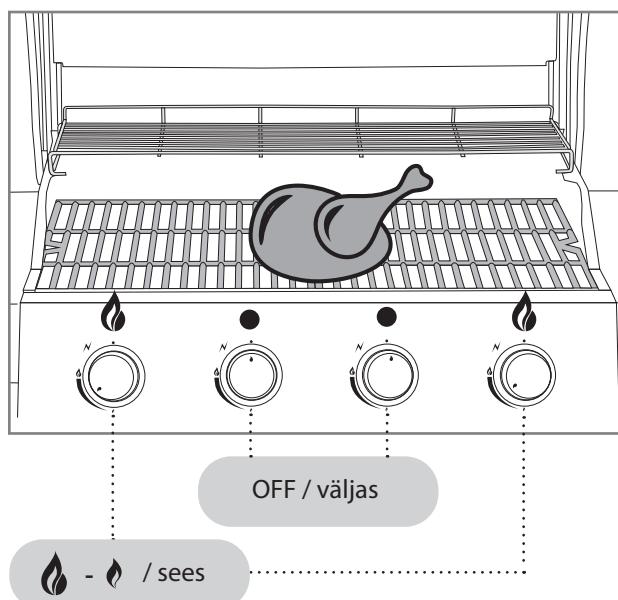
Otsene ja kaudne grillimine

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

Otsegrillimise seaded



Kaudse grillimise seaded



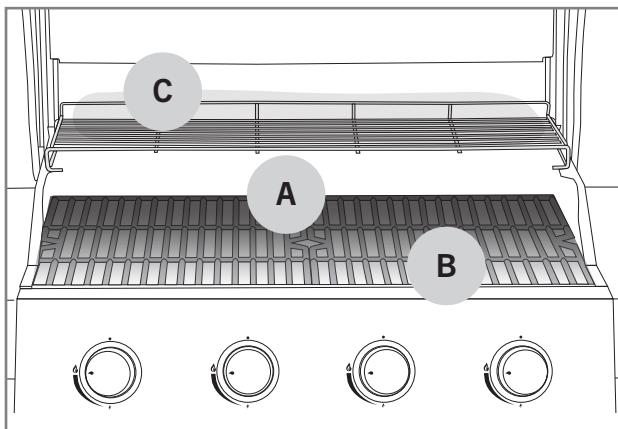
ET

Küpsetuspinna temperatuur

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

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

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



Marinaadid

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

1. Püüdke ülemääärane 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 välimine

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

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

Grillimisjuhend koos temperatuuridega

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



Veis

Tükk	Paksus/kaal	Grillimismeetod	Grillimisaeg
Sise-/välisfilee lõik	u 2 cm	Otsene kõrge temperatuur	2,5–3,5 min / üks pool
Sise-/välisfilee lõik	u 5 cm	Otsene kõrge temperatuur Kaudne keskmene temperatuur	2,5 min / üks pool 8–10 min
Terve sisefilee	u 1,5 kg	Otsene kõrge temperatuur Kaudne keskmene temperatuur	3 min / üks pool 20–30 min
Praad	u 1,5 kg	Otsene keskmene temperatuur Kaudne keskmene 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
Fileelöik, karbonaad	u 2 cm	Otsene kõrge temperatuur	2 – 2,5 min / üks pool
Sisefilee	u 600 g	Otsene kõrge temperatuur Kaudne keskmene temperatuur	3 min / üks pool 20 – 30 min
Grillkülg/-ribi	u 1,5 kg	Kaudne keskmene temperatuur Otsene kõrge temperatuur	60 – 90 min 4 min / üks pool
Kassler	u 3 cm	Otsene keskmene temperatuur Kaudne keskmene temperatuur	2,5 – 3 min / üks pool 15 – 20 min
Toorvorst	u 400 g	Otsene madal temperatuur	2 – 3 min / üks pool
Sisetemperatuur			
Küps filee		65 – 70 °C	
Küps muu tükk		65 – 70 °C	

ET



Kana ja kalkun

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

Kala

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



Köögiviljad

Tükk	Paksus/kaal	Grillimismeetod	Grillimisaeg
Küps mais		Otsene keskmise temperatuur	6 min
Tomat		Otsene keskmise temperatuur	6 min / üks pool
Spargel		Otsene keskmise temperatuur	3 – 5 min
Kartuliviljulud		Otsene keskmise temperatuur Kaudne keskmise temperatuur	5 – 8 min 10 – 15 min
Toores kartul		Kaudne keskmise temperatuur	45 – 60 min

Grilli puhastamine ja hoidmine

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

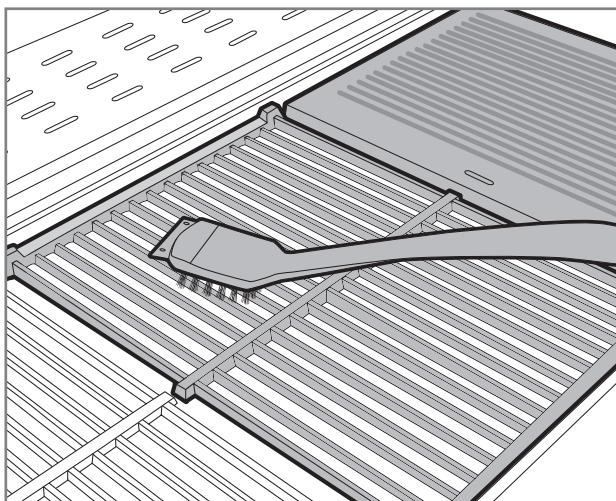
Grillrestid ja -plaadid

Kui grillresti või -plaadi külge on jäänud toitu või marinaade, toimige järgmiselt:

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



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



Rasvapann ja -kauss

Enamike rasvapõlengute põhjus on määrdunud rasvapann. Kui näete rasvapannil või -kausis toidupalu või marinaadi, puhastage see kohe järgmiselt. Rasvapanniile ei tohi jäädä rasvaloike.

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



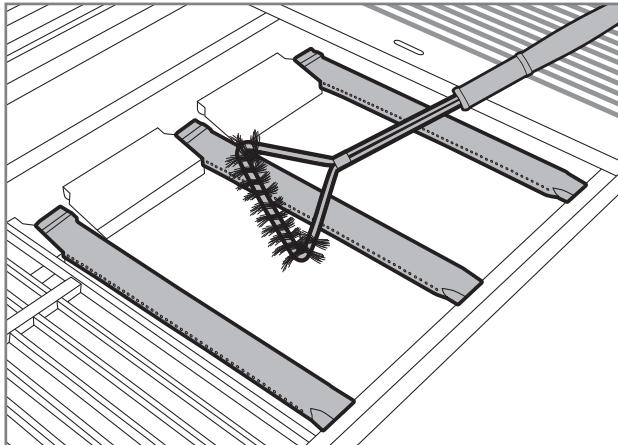
Puhastamine on hõlpsam, kui katate rasvapanni fooliumiga, mis kogub liigse toidu ja rasva kokku. Puhastamiseks on vaid vaja määrdunud foolium ära visata.

ET

Põletid

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

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



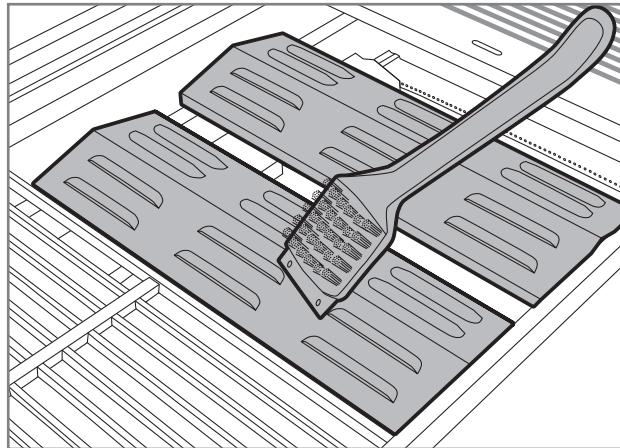
Soojaplaadid

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

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



Ärge peske soojaplaate nõudepesumasinas.



Muud grilli osad

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

1. Puhastage grilli terasod Mustangi grilli pu-hastusaine, Mustangi rõsteri puustusaine või õrnatoimelise nõudepesuaine ja lapiga.
2. Kuivatage puhastatud osad hoolikalt.
3. Juhtpaneelid ja hoiatussiltide pindu ei tohi pu-hastada pesuainega, sest need võivad tekstid ja muud ohutusmärgised lahti leotada.
4. Puhastage grilli kõiki pealispindu vähemalt kolm korda aastas, et mustus ei saaks sisse sööbida.
5. Katsetage alati uue puustusaine sobivust varja-tud kohal.

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

Säilitamine

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

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

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

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
Gaas ei voola peale	Madalröhuregulaator on kinni	Avage gaasi pealevool röhuregulaatorist
	Madalröhuregulaator ei ole gaasiballooni küljes korralikult kinni	Eraldage madalröhuregulaator ja kinnitage uesti
	Gaasivoolik või röhuregulaator on defektid	Vahetage gaasivoolik või röhuregulaator välja ja tehke lekkekontroll
Pöleti ei sütti patareitoitel piesoga	Patarei on tühjaks saanud või paigaldamata	Vahetage patarei välja
	Süüteseadise juhtmed on lahti või valesti ühendatud	Kontrollige ühendusi ja ühendage juhtmed uesti
	Süüteseadis on defektne	Vahetage süüteseadis välja
Pöleti ei sütti tuletiku ega gaasisüütajaga	Pöleti avad on ummistonud	Puhastage pöletid juhiste järgi
	Pöletid ei ole ventiilide küljes korralikult kinni	Kontrollige pöletite paigaldust ja seisukorda
Grill ei kuumene korralikult	Pöleti ei saa korralikult öhku	Kontrollige pöletit ja puhastage see
	Gaasi on liiga vähe	Vahetage gaasiballoon välja
	Gaasi pealevool on takistatud	Veenduge, et gaasivoolik oleks terve ega oleks väändunud
Leek on ebaühtlane ja pöleb täiesti kollasena või suitseb	Pöletid ei saa piisavalt öhku	Puhastage pöletid juhiste järgi
	Pöletite pinnale on kleepunud toidujääke, soola või marinaadi	
Leek väreleb kõvasti või temperatuur on liiga kõrge	Toidu pinnal on liiga palju rasva või marinaadi	Pühkige liigne rasv ära
	Soojusplaadid või rasvapann on liiga määrdunud	Puhastage soojusplaat või rasvapann liigsest toidust või rasvast
Leek ei püsí	Liiga tugev tuul	Viige grill tuule eest kaitstud kohta
	Gaasi on vähe	Vahetage gaasiballoon välja
Leeki on näha väljaspool pöletit	Pöleti on ummistonud	Kontrollige pöletit ja puhastage see
	Tugev tuul	Viige grill tuule eest kaitstud kohta
Röhuregulaator suriseb/kohiseb	Kõrge välistemperatuur	
	Täis gaasiballoon	Pole midagi teha. Olukord möödub

Garantii

Mustangi gaasigrillile ja selle osadele kehtib vähemalt 24-kuuline tootmis- ja materjaligarantii. Garantiitingimused erinevad mudeliti. Ajakohased garantiitingimusid 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” gāzes grilu. “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 uzņēmušajam “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 visvajadzīgākie 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 saglabājiet to turpmākai uzzīnai.

Sekojet mums sociālajos tīklos

LV



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

Satura rādītājs

Montāžas instrukciju	3
Pirms uzstādīšanas	6
Brīdinājumi un norādījumi par drošību	102
Grila uzstādīšana	102
Ar gāzi saistīti drošības norādījumi	102
Vispārējie drošības norādījumi	103
Gāzes pieslēgšana grilam	104
Ziņas par sašķidrināto naftas gāzi	104
Gāzes šķūtenes uzstādīšana	104
Zemspiediena regulatora uzstādīšana	105
SNG noplūdes pārbaude	105
Grila izmantošana	106
Pasākumi pirms pirmās lietošanas	106
Pasākumi pirms katras lietošanas	106
Degļu aizdedzināšana ar pjezo šķiltavām	107
Degļu aizdedzināšana ar sērkociņu vai garām šķiltavām	107
Sānu degļa aizdedzināšana	107
Degļu izslēgšana	108
Slēdžu stāvokļi	108
Liesmu pārbaude	108
Liesmas ievilkšana	108
Liesmas uzliesmošana	108
100	100

Noderīgi ieteikumi	109
Vispārīgi grilēšanas norādījumi	109
Tieša un netieša grilēšana	109
Tiešas grilēšanas iestatījumi	109
Netiešas grilēšanas iestatījumi	109
Gatavošanas virsmas siltuma zonas	110
Marinādes	110
Izvairīšanās no ēdiena pielipšanas	110
Grilēšanas temperatūras norādījumi	111
Grila tīrišana un uzglabāšana	113
Grila restes un pannas	113
Tauku paplāte un trauks	113
Degļi	114
Siltuma sadales plāksnes	114
Citas grila daļas	115
Glabāšana	115
Problēmu novēršana	116
Garantija	117

Brīdinājumi un norādījumi par drošību

Pirms šī gāzes grila lietošanas ir rūpīgi jāizlasa un jāpievērš uzmanība šajā rokasgrāmatā sniegtajiem drošības brīdinājumiem un norādījumiem. Šis grils ir apstiprināts saskaņā ar CE spēkā esošajiem noteikumiem.

Simbolu nozīme:



BĪSTAMI!



UZMANĪBU!

Grila uzstādišana



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

- Izmantojet grili tikai ārpus telpām.
- Neizmantojet grili blakus sienai, garāžā, kempēri vai treileri, citā slēgtā telpā vai iekštelpās.
- Pārliecinieties, ka ap grili katrā tā pusē un virs tā ir vismaz metrs brīvas vietas.
- Pārliecinieties, ka grila tuvumā ir ugunsdzēšanas pārsegs / rokas ugunsdzēšamais aparāts un pirmās palīdzības aptieciņa.
- Grili nedrīkst novietot uz jutīgām virsmām vai to tuvumā, jo normālas lietošanas laikā no grila var izšķakstīties un notecēt tauki vai marinādes.
- Pārliecinieties, ka grils un gāzes balons ir novietoti uz horizontālas virsmas.

Ar gāzi saistīti drošības norādījumi



Grila galvenos vārstus, sprauslas un gāzes krānus drīkst apkalpot un regulēt tikai servisa uzņēmums, kam ir gāzes uzstādišanas licence. Skatīt turpmāk atzīmētos punktus.

- Pēc lietošanas vienmēr aizveriet balona gāzes ieplūdes atveri un atvienojiet balona zemspiediena regulatoru.
- Rikojieties ar sašķidrinātās naftas gāzes (SNG) tvertni uzmanīgi, nenometiet to un nesasitiet. Neglabājiet sašķidrinātās naftas gāzes tvertni vietā, kur temperatūra var pārsniegt +50 °C.
- Pirms lietošanas vienmēr pārbaudiet gāzes šķūtnes stāvokli.
- Regulāri veiciet noplūdes pārbaudi, saskaņā ar norādījumiem. Īpaši noplūdes pārbaude jāveic, ja grils ilgu laiku nav lietots vai ja ir nomainīts gāzes balons, spiediena regulators vai šķūtene.
- Ja jūtat spēcīgu gāzes smaku, nekavējoties izslēdziet gāzes padovi un iestatiet visus vadības slēdžus "OFF" stāvoklī. Pēc tam atveriet grila vāku, veiciet noplūdes testu un salabojiet savienojumus. Ja nevarat atrast vainu, sazinieties ar izplatītāju vai servisa centru.
- Nekad nepārbaudiet gāzes noplūdi ar atklātu liesmu.
- Kamēr tiek izmantots grils, neatvienojiet gāzes šķūteni vai zemspiediena regulatoru.

Vispārējie drošības norādījumi



Grila izmantošana citiem mērķiem, nevis tiem, kam tas ir paredzēts, var radīt apdraudējumu, un pat nelielas izmaiņas grila konstrukcijā ir aizliegtas visos aspektos. Skatīt turpmāk atzīmētos punktus.

- Uzmanīgi ievērojet montāžas instrukcijas un ņemiet vērā, ka montāžas laikā nedrīkst atstāt nevienu detaļu nepiestiprinātu. Grila lietošanas laikā var rasties problēmas, ja netiek ievēroti norādījumi vai nav piestiprinātas visas detaļas. Par pareizu grila montāžu ir atbildigs lietotājs.
- Pirms grila lietošanas izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to turpmākai uzziņai.
- Lietošanas laikā grils kļūst karsts, tāpēc esiet īpaši uzmanīgi, ja tā tuvumā ir bērni, vecāki cilvēki vai mājdzīvnieki.
- Grila tiešā tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši materiāli, šķidrumi vai gāzes baloni, kas nav savienoti ar grili.
- Aizdedzinot grili, nenoliecieties virs tā.
- Grila lietošanas laikā, to nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
- Nepārvietojiet grili tā lietošanas laikā.
- Lietojot grili, neaizmirstiet valkāt karstumizturīgus cimduis.
- Pārliecinieties, ka no grila pamatnes, tauku paplātes, siltuma sadales plāksnēm un degļiem ir notīriti tauki vai marinādes.
- Nelietojiet grili, ja ir traucēta tā normālā darbība.
- Neļaujiet bērniem lietot grili.
- Alkohols, recepšu zāles un jebkāda veida apreibinošas vielas var ietekmēt lietotāja spējas droši un pareizi lietot grili.

Gāzes pieslēgšana grilam

Ziņas par sašķidrināto naftas gāzi

Pirms sākat izmantot savu grili, iegādājieties SNG balonu, zemspiediena regulatoru un gāzes šķuteni. **Tie nav iekļauti grila piegādē.**

SNG ir ļoti viegli uzliesmojoša uz naftas bāzes veidota viela, kas tiek uzglabāta SNG balonos zem spiediena. SNG ir pieejama 5 kg – 11 kg balonos. Pārliecieties, ka iegādātais balons nav sasissts vai sarūsējis un balona vārsts nav bojāts. SNG balonu vienmēr pārvietojiet vertikālā stāvoklī un droši nostiprinātu. Lietošanai mājas apstākļos maksimālais balona izmērs ir 615 mm augstumā un 310 mm diametrā.

Gāze no balona uz grili tiek novadīta, izmantojot zemspiediena regulatoru un šķuteni. Gāze uz grili plūst vienmērīgi, pateicoties zemspiediena regulatoram.

⚠ Balonam pievienotais spiediena regulators nedrīkst būt regulējams, un regulatora darba spiedienam jābūt 30 mbar.

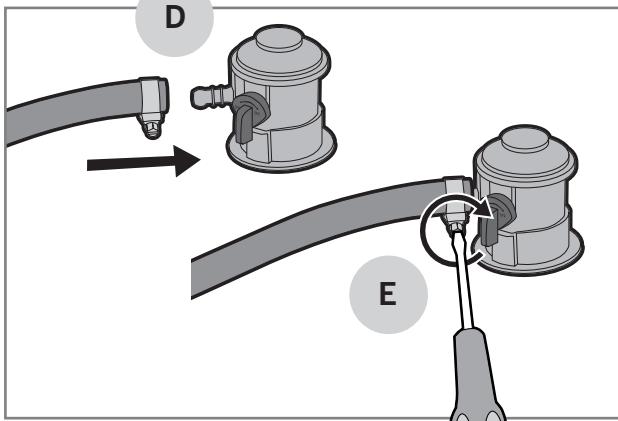
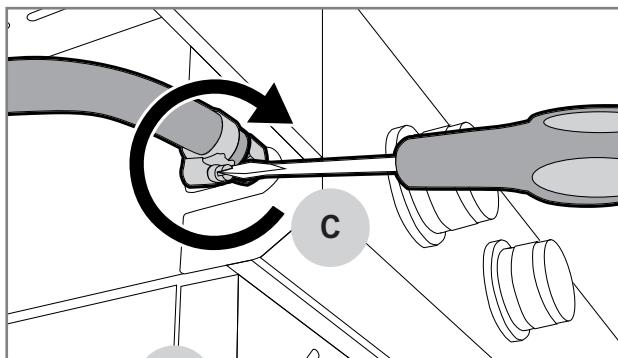
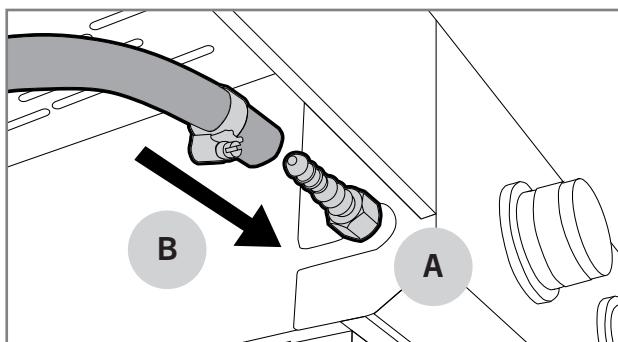
⚠ Maksimālais gāzes šķutenes garums nedrīkst pārsniegt 1,2 m, un maksimālais diametrs nedrīkst pārsniegt 10 mm (Piezīme: Zviedrijā maksimālais diametrs – 8 mm).

i Spiediena regulatoram jābūt izgatavotam saskaņā ar EN16129 standartu. Spiediena regulatorā darba spiediens ir atzīmēts atbilstoši nominālajam spiedienam 29 mbar.

i Gāzes šķutenei jābūt izgatavotai saskaņā ar EN16436 standartu.

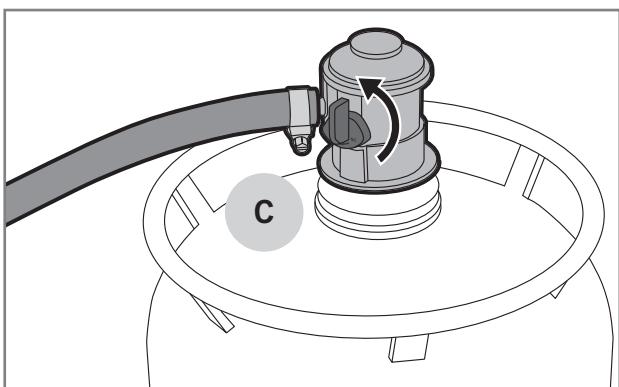
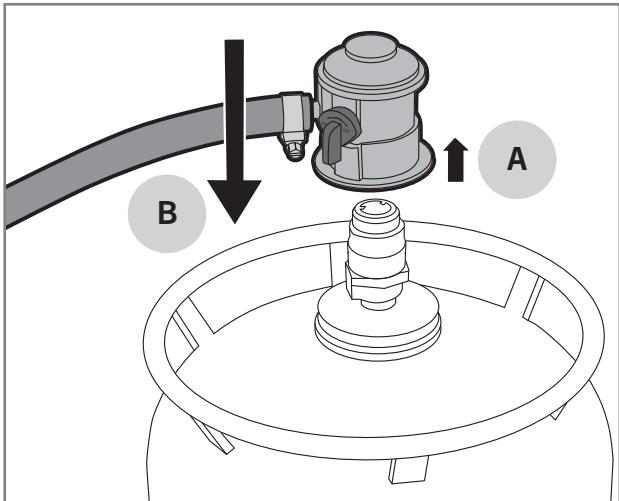
Gāzes šķutenes uzstādīšana

1. Pārbaudiet gāzes šķutenes stāvokli.
2. Pārliecieties, ka visi grila regulēšanas slēdzi ir "OFF" stāvoklī.
3. Pārliecieties, ka grila šķutenes uzgalis ir atbilstoši aizvērts (A).
4. Iespiediet gāzes šķuteni šķutenes uzgalī, cik vien dzīļi un cieši iespējams (B).
5. Ar šķutenes skavu pievelciet šķuteni pie grila šķutenes uzgaļa. (C)
6. Pievienojiet gāzes šķutenes otru galu zemspiediena regulatora šķutenes uzgalim (D).
7. Pievelciet šķuteni pie spiediena regulatora uzgaļa ar šķutenes skavu (E).



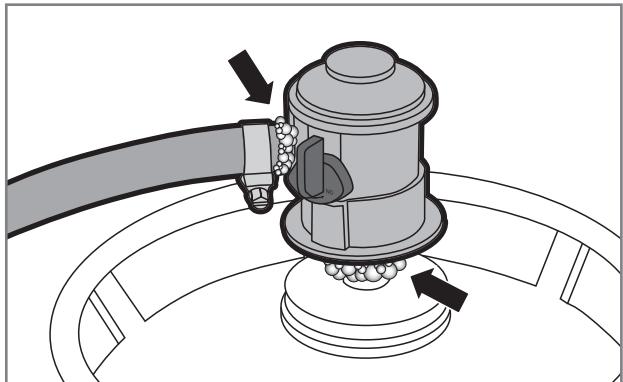
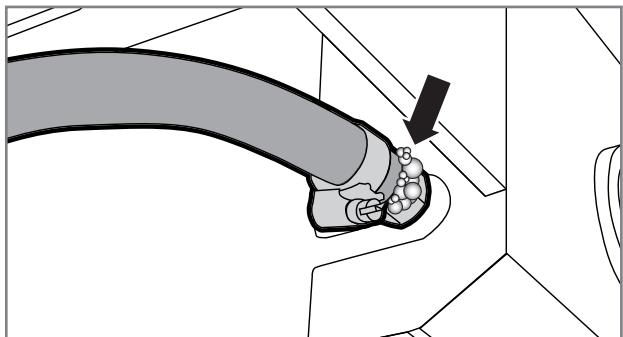
Zemspiediena regulatora uzstādīšana

- Pārbaudiet zemspiediena regulatora stāvokli.
- Pievienojet zemspiediena regulatoru balonam, velkot bloķēšanas gredzenu uz augšu (A), vienlaikus piespiežot regulatoru pie balona (B).
- Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri pavelciet regulatoru uz augšu.
- Lēnām atveriet regulatora gāzes ieplūdes atveri, lai spiediens izlīdzinātos (C).



- Saslapiniet visus vārstus, šķūteņu savienojumus, regulatora savienotāelementus, gāzes balona savienojumus un šubes ar ziepju šķidumu (30 % trauku mazgāšanas šķidruma vai šķidro ziepju un 70 % ūdens). Saslapināšanu var veikt vai nu ar suku, vai nu ar smidzinātāju.
- Uzmanīgi novērojet, vai nekur neparādās burbuļi. Burbuļi norāda uz gāzes noplūdi.
- Ja parādās burbuļi, aizveriet gāzes ieplūdes atveri un savelciet savienojumus vietās, kur parādās burbuļi.
- Ja šķūtenes vidū vai uz gāzes balona parādās burbuļi, nomainiet detaļu pret jaunu.
- Atveriet gāzes ieplūdes atveri un vēlreiz veiciet noplūdes pārbaudi.
- Noskalojiet ziepjūdeni ar tīru ūdeni, lai novērstu rūsēšanu.

! Nelietojiet grili, ja nevarat novērst gāzes noplūdes. Šādā gadījumā atvienojiet spiediena regulatoru no balona un sazinieties ar izplatītāju vai servisa centru.



SNG noplūdes pārbaude

Nomainot jaunu balonu, spiediena regulatoru vai gāzes šķūteni, vienmēr jāveic gāzes noplūdes pārbaude. Regulāri jāveic ikkgadējās pārbaudes, īpaši pēc ilgākiem uzglabāšanas pārtraukumiem. Veiciet gāzes noplūdes pārbaudi, saskaņā ar turpmāk sniegtajiem norādījumiem:

- Atveriet grila vāku un pārliecinieties, ka visi degļu slēdzi ir "OFF" stāvoklī.
- Atveriet zemspiediena regulatoru.

LV

Grila izmantošana

Pasākumi pirms pirmās lietošanas

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

1. Atveriet grila vāku un aizdedzinet visus degļus, saskaņā ar aizdedzināšanas norādījumiem.
2. Iestatiet degļus 🔥 degšanās pozīcijā un ļaujiet tiem degt 5 minūtes ar atvērtu vāku.
3. Aizveriet vāku un ļaujiet degļiem degt vēl 10 minūtes 🔥 degšanas pozīcijā.
4. Pagrieziet degļus "OFF" stāvoklī un aizveriet gāzes ieplūdi.
5. ļaujiet grilam atdzist 15 minūtes.
6. Notīriet grila restes un pannas ar grila tīrišanas suku.
7. Ieeļojiet grila restes un pannas ar pārtikas eļļu.



**Uzglabāšanas smērvielas dedzināšanas laikā
no grila var izplūst nepatīkami dūmi. Tas ir
normāli, un dūmi izzūd, kad uzglabāšanas
smērvielā ir sadegusi.**

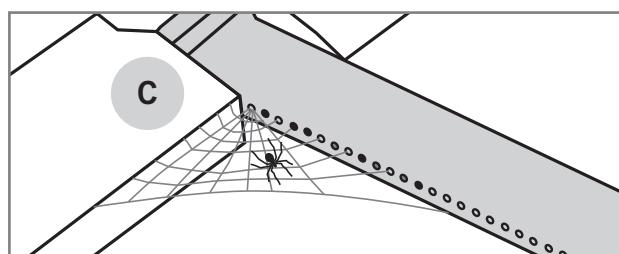
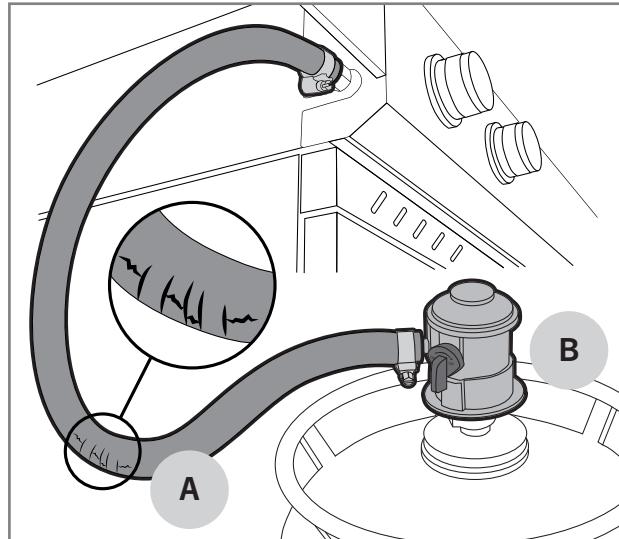
Pasākumi pirms katras lietošanas

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

1. Pārbaudiet, vai grils ir pareizi novietots un vai tā tiešā tuvumā nav uzliesmojošu materiālu vai šķidrumu.
2. Pārbaudiet, vai gāzes šķūtenē nav plaisu vai plīsumu (A).
3. Pārbaudiet, vai zemspiediena regulators ir pareizi aizvērts (B).
4. Pārbaudiet, vai no grila pamatnes, tauku pa plātes, siltuma sadales plāksnēm un degļiem ir notīriți tauki un marinādes. Tā novērsīsit tauku nogulšņu veidošanos.
5. Pārbaudiet, vai degļu atveres nepārklāj kukaiņu veidotie pūžji vai tīkli (C).
6. Pārbaudiet, vai grila restēs vai pannā nav grila sukas sariņu.



**Neizmantojet grili, ja gāzes šķūtene ir bojāta
vai grilam trūkst detaļu.**

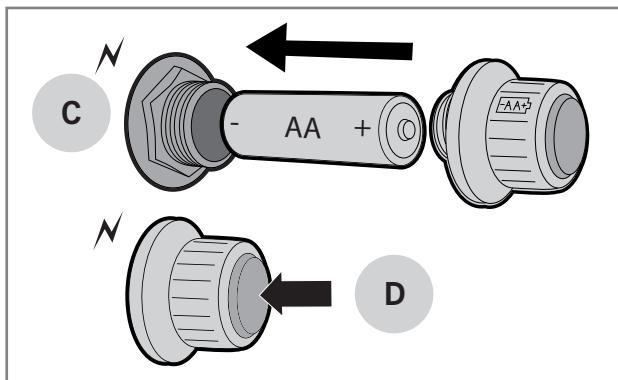
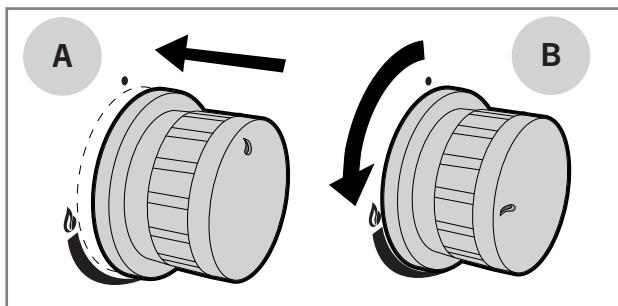


Degļu aizdedzināšana ar pjezo šķiltavām

Parasti degļus aizdedzina vai nu ar vadības slēdzi integrētu pjezo degli, vai nu ar pjezo šķiltavām, kuras darbojas ar baterijām. Katram deglim ir sava vadības slēdzis. Aizdedzināšanu aktivē vadības slēdzis ar zibens  attēlu. Lai aizdedzinātu degli, rīkojieties šādi:

1. Atveriet grila vāku.
2. Atveriet gāzes ieplūdes atveri ar zemspiediena regulatoru.
3. Nospiediet degļa regulēšanas slēdzi līdz galam (A) un pagrieziet to  pozīcijā (B). Vadības slēdzī integrētais pjezo aizdedzina degli.
4. Ja grilam ir ar baterijām darbināms pjezo (C), pārliecinieties, vai baterijas ir vietā un ir pareizi ievietotas. Nospiediet pjezo slēdzi līdz galam (D), līdz iedegas grila deglis.
5. Noregulējiet degļa liesmu atbilstošā jaudā starp  un  pozīciju.
6. Kad ir aizdedzināts pirmais deglis, atlikušos degļus var aizdedzināt pēc kārtas, pagriežot vadības slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam  pozīcijā.
7. Noregulējiet degļu liesmu uz atbilstošu jaudu starp  un  pozīciju.

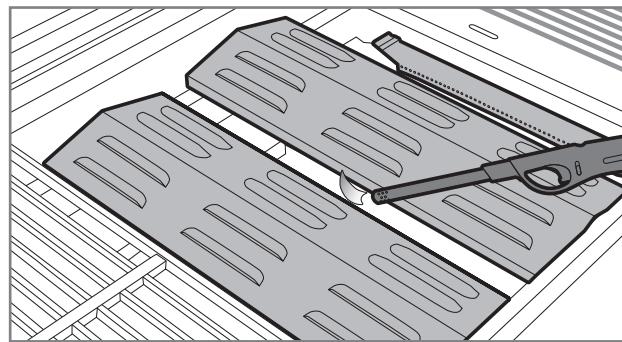
i Ja deglis neieslēdzas, pagrieziet slēdzi "OFF" stāvoklī un nogaidiet piecas minūtes pirms tā atkārtotas ieslēgšanas. Ja nevarat aizdedzināt degli ar pjezo šķiltavām, varat mēģināt to aizdedzināt ar garu sērkociņu vai garām šķiltavām.



Degļu aizdedzināšana ar sērkociņu vai garām šķiltavām

1. Atveriet grila vāku.
2. Atveriet gāzes ieplūdes atveri ar zemspiediena regulatoru.
3. Aizdedziet garu sērkociņu vai garas šķiltavas.
4. Nospiediet degļa regulēšanas slēdzi un pagrieziet to  pozīcijā.
5. Novietojiet garu sērkociņu vai garas šķiltavas aptuveni centimetra attālumā no degļa.
6. Kad ir aizdedzināts pirmais deglis, atlikušos degļus var aizdedzināt pēc kārtas, pagriežot regulēšanas slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam starp  un  pozīciju.

i Ja piecu sekunžu laikā deglis neieslēdzas, pagrieziet vadības slēdzi uz "OFF" un mēģiniet rast risinājumu problēmu novēršanas tabulā.



Sānu degļa aizdedzināšana

1. Atveriet sānu degļu vāku.
2. Nospiediet degļa vadības slēdzi un pagrieziet to  pozīcijā. Vadības slēdzī integrētais pjezo aizdedzina deglis.
3. Ja grilam ir ar baterijām darbināms pjezo, nospiediet pjezo slēdzi līdz galam, līdz iedegas grila deglis.
4. Noregulējiet degļa liesmu uz atbilstošu jaudu starp  un  pozīciju.

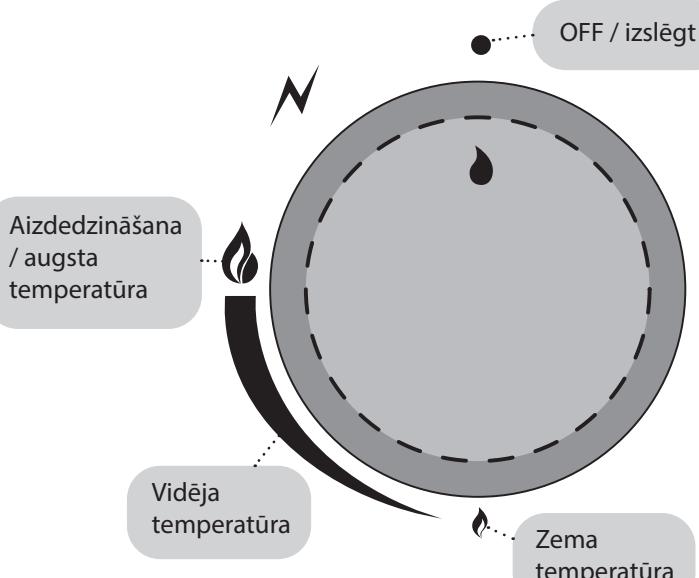
i Ja deglis neieslēdzas, pagrieziet slēdzi "OFF" stāvoklī un nogaidiet piecas minūtes pirms tā atkārtotas ieslēgšanas. Ja nevarat aizdedzināt degli ar pjezo šķiltavām, varat mēģināt to aizdedzināt ar garu sērkociņu vai garām šķiltavām.

Degļu izslēgšana

- Izslēdziet gāzes padevi ar zemspiediena regulatoru, tā pārliecinoties, ka grilā vai gāzes šķūtenē nepaliekt gāze.
- Pagrieziet vadības slēdžus "OFF" stāvoklī.
- Aizveriet grila vāku.
- Atvienojiet spiediena regulatoru no gāzes balona.

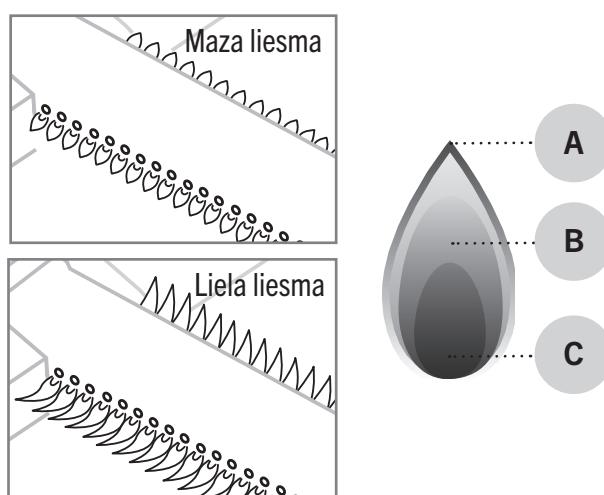
i Ja liesma nedeg pareizi, pārbaudiet un iztīriet degli. Ja deglis ir bojāts, tas ir jānomaina pirms lietošanas.

Slēdžu stāvokļi



Liesmu pārbaude

Pārbaudiet liesmu ikreiz, kad iededzat grilu. Degļi jau ir optimāli pielāgoti rūpničā, bet mazie caurumi degjos piesaista kukaiņus tur taisīt pūžņus un veidot tīklus. Ja degļi deg pareizi, tikai liesmas gals dažkārt mēdz mirgot dzeltenā krāsā (A) un liesmas krāsa mainās pakāpeniski uz leju no gaiši zilas (B) uz tumši zilu (C).



Liesmas ievilkšana

Vējainā laikā vējš var virzīt liesmu prom no degļiem uz gaisa ieplūdes atveri, izraisot liesmas aizdegšanos zem vadības paneļa. Tas var sabojāt vadības paneli, vadības slēdžus un grila vārstus. Liesmas ievilkšana rada arī neskaidras skaņas, tāpēc, ja dzirdat pārāk skaļu troksni vai sprakšķēšanu, rīkojieties šādi:

- Izslēdziet gāzes padevi no zemspiediena regulatora.
- Pagrieziet visus vadības slēdžus "OFF" stāvoklī
- Atveriet grila vāku.
- Atvienojiet spiediena regulatoru no gāzes balona.
- Pārceliet grili uz aizsargātāku vietu.

i Garantija neattiecas uz grila bojāumiem, kas radušies liesmas uzliesmojuma dēļ.

Liesmas uzliesmošana

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

- Pirms cepšanas uz grila, noņemiet liekos taukus no gaļas.
- Centieties gatavot gaļu pareizā temperatūrā.
- Pārliecinieties, ka uz tauku paplātes nav lieku tauku vai ēdienu atliekas.
- Pārliecinieties, ka uz siltuma sadales plāksnēm nav tauku.
- Grilējiet ar aizvērtu vāku, kad vien iespējams.

i Grilējot ar aizvērtu vāku, temperatūra ir vienmērigāka un tiek patērēta mazāk gāze. Aizvērts vāks palīdz arī saglabāt mitrumu grila iekšpusē, tāpēc ēdiens tik viegli neizzūst.

Noderīgi ieteikumi

Vispārīgi grilēšanas norādījumi

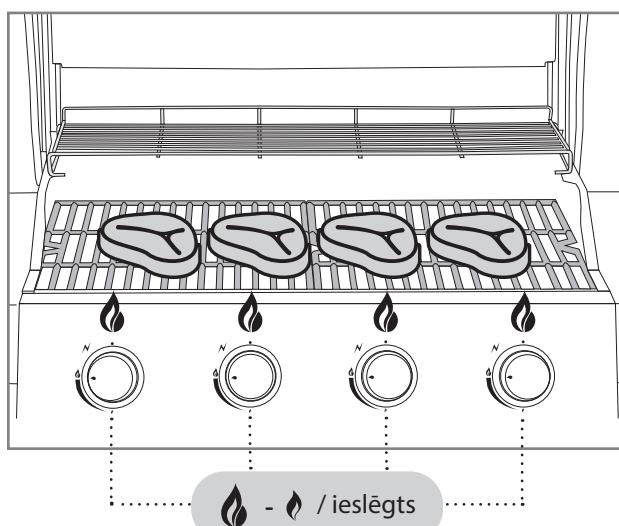
Grilēšana ir ļoti vienkārša un relaksējoša, ja vien atceraties dažas mazas nianses un ievērojat šos vispārīgos grilēšanas norādījumus:

- **Grilam jābūt kārtīgi uzkarsētam.** Kad grila restes un pannas ir pienācīgi uzkarsētas, tiek samazināta ēdienu saķere un tiek izveidota pienācīga ēdienu gatavošanas virsma.
- **Negrilējiet ar netīru aprīkojumu!** Vecās marinādes un pārtikas atliekas viegli pielip pie režģa un grilējamā ēdienu. 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.
- **Apdroziet gaļu pēc iespējas retāk,** ar vienu reizi ir pietiekami. Kad ēdiens ilgstoti atrodas uz grila pannas / restēm, uz virsmas izveidojas skaiti 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.

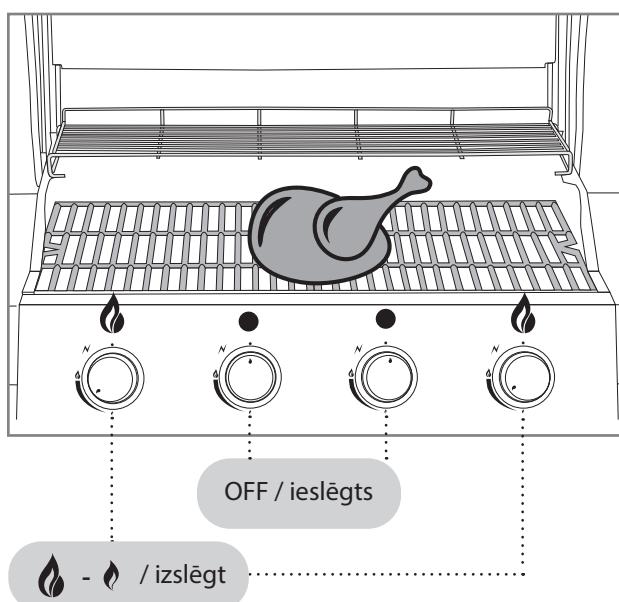
Tieša un netieša grilēšana

Daudzu degju gāzes grilos varat izmantot tiešās un netiešās grilēšanas priekšrocības. Mazākus un mīkstākus ēdienus parasti grilē, izmantojot tiešo grilēšanu. Savukārt netiešo grilēšanu var izmantot lieliem un laikietilpīgiem ēdieniem, piemēram, veseliem cepešiem, vistas gaļai un zivīm. Netiešo grilēšanu izmanto arī, lai pagatavotu gaļas gabalus, kas apbrūnēti tiešajā grilēšanas procesā. Zemāk skatiet kā grilēt, izmantojot tiešo un netiešo karstumu.

Tiešās grilēšanas iestatījumi



Netiešās grilēšanas iestatījumi

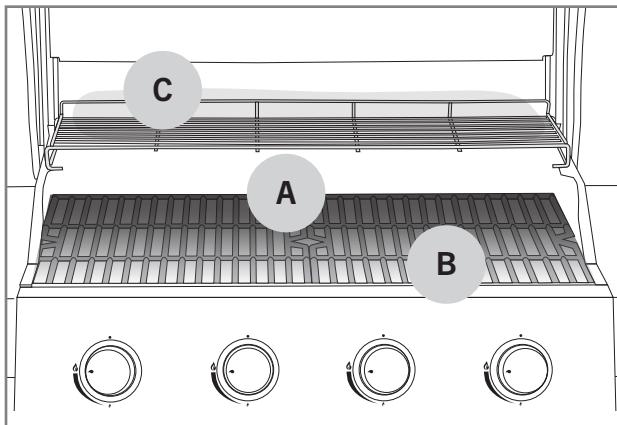


Gatavošanas virsmas siltuma zonas

Tradicionālie, visbiežāk izmantotie gāzes degļi (cauruļu/plākšņu degļi), rada nevienmērīgu cepšanas virsmas temperatūru. To vajadzētu uzskatīt par iezīmi, nevis problēmu. Parasti grila aizmugurējā daļa (A) ir karstāka nekā priekšējā daļa (B). Priekšējās daļas vēsā zona ir saistīta ar tā saukto Venturi cauruli, kas ir piestiprināta pie degla. Tājā gāze un gaiss tiek sajaukti degšanai pie-mērotā maisījumā. Venturi caurulē liesma nedeg.

"Mustang" piedāvā arī gāzes grili modeļus ar vienmē-rīgāku gatavošanas virsmu visā grila laukumā. Šajos grilos tiek izmantoti U veida degļi vai atsevišķi degļi ar Venturi caurules struktūru degla centrā, kas atšķiras no parastās konstrukcijas. Šie risinājumi ļauj saglabāt liesmas degšanu degļa priekšpusē.

Grila aizmugurē esošās sildīšanas restes (C) ir vēsākas, tāpēc ēdienu var uzturēt siltu vai lēni gatavot netiešā karstumā.



Marinādes

Marināžu izmantošana ir ļoti izplatīta grilēšanā, un to funkcija ir garšvielu pievienošana ēdienam, lai tas iegūtu vēlamo garšu. Tomēr marinādes izraisa arī pārtikas degšanu uz restēm un pannām. Tāpat taukainas marinādes var izlīt uz degļiem un izraisīt nevajadzīgu liesmas uzliesmojumu vai pat tauku aizdegšanos. Iz-mantojot šos dažus padomus, Jūs samazināsiet marinādes iespējāmi radītās 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 ēdienu.
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.

Izvairīšanās no ēdiena pielipšanas

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

1. Neaizmirstiet sakarsēt grili līdz pietiekami augstai temperatūrai.
2. Pirms ēdienu 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, ļaujet tā virsmai pienācīgi apcepties.

Grilēšanas temperatūras norādījumi

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



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	

LV



Vistas un tītara gaļa

Sastāvdaļa	Biezums / svars	Grilēšanas metode	Grilēšanas laiks
Krūtiņas fileja	Aptuveni 200 g.	Tiešs vidējs karstums	5 – 6 min. / puse
Stilbi	Aptuveni 120 g.	Tiešs vidējs karstums	5 – 6 min. / puse
Spārnīji	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	

Zīvs

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 zīvs	Aptuveni 500 g.	Netiešs vidējs karstums	20 – 30 min.
Iekšējā temperatūra			
Sārta		45 – 50 °C	
Pilnīgi gatava		55 – 60 °C	



Dārzeni

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

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 pielip pie pannas, grils nav tīrīts vai uzturēts atbilstoši norādījumiem. Pēc katras lietošanas reizes veiciet šādas tīrīšanas darbības.

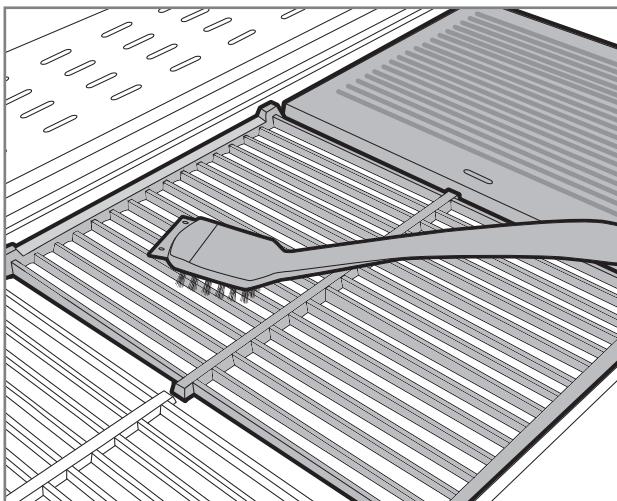
Grila restes un pannas

Ja ēdiens vai marināde ir pielipusi pie grilēšanas restēm/pannām, rīkojieties šādi:

1. Pārliecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. No virsmām notīriet nokritušo ēdienu un taukus, piemēram, ar virtuves papīra dvieli.
3. Aizdedzинiet grili, saskaņā ar norādījumiem un iestatiet degļus  pozīcijā.
4. Aizveriet vāku un ļaujiet grilam uzkarst 5 – 10 minūtes.
5. Izslēdziet grili un atveriet vāku.
6. ļaujiet grilam atdzist aptuveni 10 minūtes.
7. Notīriet piedegušo ēdienu un netīrumus ar grila tīrīšanas birsti (A).
8. Notīrītās grila restes un režģus ieeljojet ar pārtikas eļļu, piemēram, papildu izmantojot virtuves papīra dvieli vai grilēšanas birsti.



Tīrīšanai neizmantojiet metināšanas tērauda birsti, jo tā var sabojāt grila virsmas. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies šādas stiepļu birstes izmantošanas dēļ.



Tauku paplāte un trauks

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

1. Pārliecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. Izņemiet tauku paplāti / trauku no grila.
3. Noskrāpējiet nokritušo ēdienu un taukus, izmantojot grila tīrīšanas birstes skrāpja daļu vai plastmasas lāpstiņu.
4. Nomazgājiet tauku paplāti / trauku ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
5. Izzāvējiet un ievietojet iztīrīto tauku paplāti / trauku atpakaļ grilā.

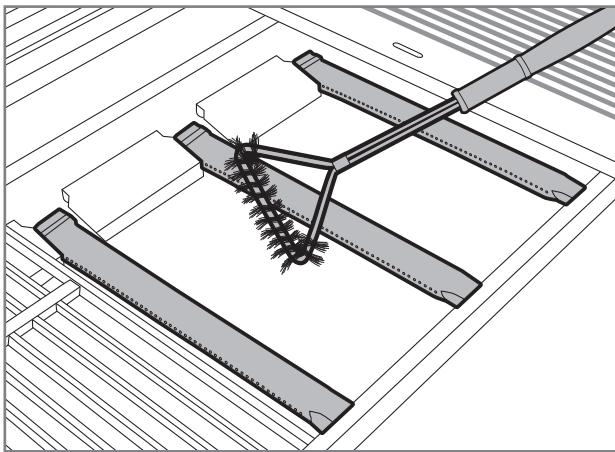


Tīrīšanu var atvieglot, uzklājot foliju tauku paplātes virspusē, lai savāktu lieko ēdienu un taukus. Tīrīšanas laikā noņemiet tikai netīro foliju.

Degļi

Degļi ir vissvarīgākie grila darbībai un sildīšanai, tāpēc regulāri jāpārbauda to tīriņa un stāvoklis. Degļi jāizņem un jāpārbauda vismaz divas reizes gadā, jo īpaši pavasarī pēc ziemas uzglabāšanas vai pēc citemi ilgiem uzglabāšanas periodiem. Nelieli caurumi degļos piešaista kukaiņus un zirnekļus, kas tajos ierīko ligzdas. Šie aizsprostojumi izraisa nevienmērīgu un netīru liesmu. Aizsprostojumi var izraisīt liesmas aizdegšanos ārpus gāzes caurules, kas savukārt var nopietni sabojāt grilu. Degļu tīrišana tiek veikta šādi:

1. Pārliecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. Noņemiet grila restes / pannas un siltuma sadales plāksnes.
3. Noņemiet degļi no kurtuves, atskrūvējot stiprinājuma skrūvi. Stiprinājuma skrūve parasti atrodas degļu aizmugurē.
4. Dažos modeļos degļu noņemšanai ir nepieciešams noņemt grila aizmugurējās plāksnes.
5. Dažus grila modeļus ir viegli tīrit pat tad, ja degļi atrodas savās vietās. Svarīgākais ir piekļūt visiem mazajiem gāzes caurumiem.
6. Degļu virsmu tīrišanai izmantojiet misiņa grila tīrišanas birsti.
7. Pārliecinieties, ka degļu caurumi ir atvērti un tīri. Varat izmantot arī plānu dzelzs stiepli.
8. Ja deglis ir bojāts un / vai stipri sarūsējis, nekavējoties nomainiet to.
9. Tajā pašā laikā pārbaudiet, vai vārsta sprausla ir tira un neskarta.
10. Uzlieciet iztīrītos degļus atpakaļ vietā.



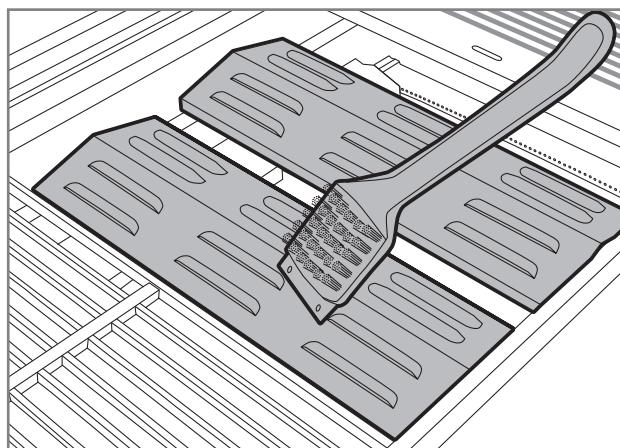
Siltuma sadales plāksnes

Siltuma sadales plāksnes sadala siltumu vienmērīgi visā grila zonā. Uz karstuma sadales plāķšņu virsmas uzkrājas arī ēdienu atliekas un marinādes. Netīras siltuma sadales plāksnes samazina grila efektivitāti. Notiriet siltuma sadales plāksnes šādi:

1. Pārliecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. Noņemiet no grila siltuma sadales plāksnes.
3. Noskrāpējiet lieko ēdienu no siltuma sadales plāķšņu virsmas ar tīrišanas birstes skrāpja daļu vai plastmasas lāpstīņu.
4. Visbeidzot notiriet visus atlikušos netīrumus ar misiņa grila tīrišanas birsti.
5. Varat arī mazgāt siltuma sadales plāksnes izlietnē ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli, ja vēlaties.
6. Izžāvējiet un ievietojet iztīrītās siltuma sadales plāksnes atpakaļ grilā.



Nemazgājiet siltuma sadales plāksnes trauku mazgājamajā mašīnā.



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. Grila tērauda daļas notīriet ar "Mustang" grila tīrišanas līdzekli, "Mustang" nerūsējošā tērauda tīrišanas līdzekli vai maigu trauku mazgāšanas līdzekli un tīrišanas drānu.
2. Neaizmirstiet rūpīgi nosusināt notīrtās detaļas.
3. Vadības paneļa un brīdinājuma teksta virsmu tīrišanai nelietojiet mazgāšanas līdzekļus, jo tie var izdzēst tekstu vai citus drošības marķējumus.
4. Vismaz trīs reizes gadā notīriet visas grila ārējās virsmas, lai novērstu netīrumu pielipšanu pie virsmām.
5. Vienmēr pārbaudiet jauna tīrišanas līdzekļa pie-mērotību neuzkrītošā vietā.



**Hlors un sāls var izraisīt grila rūsēšanu.
Tātad, ja lietojat grili jūras vai peldbaseina
tiešā tuvumā, grils ir jātīra katru nedēļu.**

Glabāšana

Skatiet šos norādījumus, ja Jūs ilgāku laiku nelietojat grili vai vēlaties novietot grili glabāšanai ziemas sezonai. Pareizi uzglabātās grila aprikojums paildzinās Jūsu grila kalpošanas laiku un gadu no gada uzturēs to darba kārtībā. Uzglabājot grili, ievērojet šādus norādījumus:

1. Rūpīgi notīriet grili, saskaņā ar lietošanas pamācībā sniegtajiem norādījumiem.
2. Ilededzīniet grili un ļaujiet tam uzsilt apmēram 15 minūtes, līdz visas tērauda daļas ir sausas.
3. ļaujiet grilam atdzist.
4. Pārliecieties, ka visas grilēšanas restes un panas ir ieeļjotas.
5. Ja grils tiek uzglabāts ārā, noņemiet no grila degļus, režģus, restes, sildīšanas restes un siltuma sadales plāksnes. Šīs detaļas jāuzglabā sausā un siltā vietā. Lai izvairītos no virsmu saskrāpēšanas, šīs detaļas ir atsevišķi jāietin, piemēram, avīzē.
6. Atvienojiet zemspiediena regulatoru no gāzes balona.
7. Vienmēr uzglabājiet balonu ārpus telpām un pārliecieties, ka tas nav pakļauts karstumam vai tiešiem saules stariem.
8. Ja grili uzglabājat ārā, iegādājieties kvalitatīvu aizsargpārkājumu, kas to nosedz līdz pat apakšējai malai. Neaizmirstiet pārliecināties, lai gaiss arī zem pārsegas varētu cirkulēt.



Neglabājiet grili vietās, kur no jumta kūstošs sniegs var nokrist uz grili. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies sniega un ledus dēļ.

Problēmu novēršana

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

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Gāzei nav plūsmas	Zemspiediena regulators ir aizvērts	Atveriet gāzes ieplūdes atveri no spiediena regulatora vadības ierīces
	Zemspiediena regulators nav pareizi pievienots balonam	Atvienojiet zemspiediena regulatoru un uzmanīgi pievienojiet to no jauna
	Bojāta gāzes šķūtene vai spiediena regulators	Nomainiet gāzes šķūteni vai spiediena regulatoru un veiciet nooplūdes pārbaudi
Deglis neaizdegas ar pjezo, kas darbojas ar baterijām	Baterijas ir izlādējušās vai nav ievietotas	Nomainiet baterijas
	Šķiltavu vadi ir atvienojušies vai nepareizi savienoti	Pārbaudiet savienojumus un pievienojiet vadus no jauna
	Šķiltavas ir bojātas	Nomainiet šķiltavas
Deglis neaizdegas ar sērkociņu vai šķiltavām	Degļa atveres ir aizsprostotas	Iztīriet degļus, saskaņā ar norādījumiem
	Degļi nav pareizi savienoti ar vārstiem	Pārbaudiet degļu uzstādīšanu un stāvokli
	Gaisa padeve uz degļiem ir traucēta	Pārbaudiet un notīriet degļus
Grils kārtīgi neuzsilst	Pārāk maz gāzes	Nomainiet gāzes balonu ar jaunu
	Gāzes padeve ir bloķēta	Pārbaudiet, vai gāzes padeves šķūtene nav bojāta vai sastiepta
Liesma ir nevienmērīga vai deg pilnīgi dzeltena, vai dūmo	Degļi nesaņem pietiekami daudz gaisa	Iztīriet degļus, saskaņā ar norādījumiem
	Uz degļu virsmais ir iestrēdzis ēdiens, sāls vai marinādes	
Pārmērīgs liesmas uzliesmojums vai pārāk augsta temperatūra	Pārāk daudz tauku un marinādes uz pārtikas virsmais	Noslaukiet liekos taukus
	Siltuma sadales plāksnes vai tauku paplāte ir pārāk netīra	Notīriet lieko ēdienu vai taukus no siltuma sadales plāksnes vai tauku paplātes
Liesma nodziest	Pārāk stiprs vējš	Pārvietojiet grilu aizvējā
	Trūkst gāzes	Nomainiet gāzes balonu
Liesmas ir redzamas degļu ārpusē	Aizsprostojumi degļos	Pārbaudiet un notīriet degļus
	Stiprs vējš	Pārvietojiet grilu aizvējā
Spiediena regulators dūc / rūc	Augsta āra temperatūra	Nav nepieciešams rīkoties. Īslaicīgs stāvoklis
	Pilns gāzes balons	

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, apmeklējet mūsu tīmekļa vietni.

mustang-grill.com

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

LV



LT

Naudotojo vadovas

Sveiki atvykė į „Mustang“ kepsninių pasaulį

Labai džiaugiamės, kad pasirinkote dujinę „Mustang“ kepsninę. „Mustang“ nori tapti jūsų grilio draugu ir suteikti svajonių potyrius naujojantis 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 rüpestingai planuojami ir gaminami, tad galime drąsiai jais didžiuotis. Mūsų ilgalaikė patirtis ir profesionumas regimi kiekviename mūsų gaminyje, kurie turi visas svarbiausias funkcijas bei savybes. Esame tikri, kad ši kepsnинė jus džiugins ilgą laiką, tik svarbu nepamiršti jos prižiūrėti ir valyti pagal šio naudojimo vadovo instrukcijas.

Visapusiškas kepsninių assortimentas

„Mustang“ yra Suomijos jmonei „Tammer Brands Oy“ prilausantis prekės ženklas. „Mustang“ siūlo visą kepsninių įrangą, priedus, reikmenis ir atsarginės dalis bei platū 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 kepsninéje.

Klientų aptarnavimas

Tammer Brands Oy,
Tel. 03 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tamperé, 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
#grillaamustangilla



GrillaMustangilla



Grilla Mustangilla

LT

Turinys

Surinkimo nurodymai	3
Prieš surinkimą	6
Saugos instrukcijos ir įspėjimai	122
Kepsninės naudojimo vieta	122
Su dujomis susijusios saugos instrukcijos	122
Bendrosios saugos instrukcijos	123
Dujų prijungimas prie kepsninės	124
Informacija apie suskystintas dujas	124
Dujų žarnos prijungimas	124
Žemo slėgio reguliatoriaus prijungimas	125
Suskystintų dujų nuotėkio tikrinimas	125
Kepsninės naudojimas	126
Veiksmai prieš pirmą naudojimą	126
Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą	126
Degiklių uždegimas pjezo uždegikliu	127
Degiklio uždegimas degtuku arba ilgu žiebtuvėliu	127
Šoninės viryklės degiklių uždegimas	127
Degiklių išjungimas	128
Reguliatorių padėtys	128
Liepsnos tikrinimas	128
Liepsnos įtraukimas	128
Ugnies įsiliepsnojimas	128
120

Naudingi patarimai	129
Bendrosios kepimo instrukcijos	129
Tiesioginis ir netiesioginis kepimas	129
Tiesioginio kepimo parametrai	129
Netiesioginio kepimo parametrai	129
Kepimo ploto temperatūros zonas	130
Marinatai	130
Ką daryti, kad maistas nepriliptų	130
Kepimo temperatūrų vadovas	131
Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas	133
Kepsninės ir kepimo grotelės	133
Riebalų surinkimo padėklas ir indas	133
Degikliai	134
Kaitinimo plokštės	134
Kitos kepsninės dalys	135
Laikymas	135
Trikčių diagnostika	136
Garantija	137

LT



Saugos instrukcijos ir įspėjimai

Prieš pradēdami naudoti šią dujinę kepsninę privalote atidžiai viską perskaityti ir įsigilinti į šiame naudojimo vadove pateiktus įspėjimus bei saugos instrukcijas. Ši kepsninė turi CE ženklinimą pagal galiojančius teisės aktus.

Simbolių paaškinimas



PAVOJUS!



DĖMESIO!

Kepsninės naudojimo vieta



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

- Kepsninę naudokite tik lauke.
- Nestatykite kepsnines prie sienos, garaže, kemperyje, turistiniame namelyje, kitose uždarose ar vidaus patalpose.
- Pasirūpinkite, kad aplink kepsninę iš visų pusiu ir viršuje liktų bent metro tarpas.
- Pasirūpinkite, kad prie kepsnинés būtų gaisro gesinimo audeklas / rankinis gesintuvas ir pirmosios pagalbos vaistinėlė.
- Kepsninės negalima statyti ant lengvai pažeidiamo paviršiaus arba netoli jo, nes jprasto naudojimo metu iš jos gali lašeti arba tekėti riebalai ir marinatas.
- Pasirūpinkite, kad kepsniné ir dujų balionas stovėtų ant horizontalaus pagrindo.

Su dujomis susijusios saugos instrukcijos



Kepsninės pagrindinį vožtuvą, degiklius ir dujų čiaupus gali prižiūrėti ir reguliuoti tik teisę montuoti dujinius prietaisus turinti įmonė. Peržiūrėkite toliau pateiktus svarbius dalykus.

- Po naudojimo visada užsukite dujų balioną ir nuimkite nuo jo žemo slėgio reguliatorių.
- Su suskystintu dujų balionais elkitės atsargiai, jų nemėtykite ir netrankykite. Nelaikykite suskystintą dujų baliono ten, kur temperatūra gali viršyti +50 °C.
- Prieš naudojimą visada patikrinkite dujų žarnos būklę.
- Reguliariai atlikite nuotékio patikrinimą, laikydamiies instrukcijų. Nuotékio patikrinimą ypač svarbu atlikti, jei ilgą laiką nenaudojote kepsnines, pakeitėte dujų balioną, slėgio reguliatorių ar žarną.
- Pajutę stiprų dujų kvapą, iš karto užsukite dujų tiekimą ir visus regulatorius persukite į OFF padėtį. Tada atidarykite kepsninės dangtį, atlikite nuotékio patikrinimą ir sutvarkykite jungtis. Jei gedimo nepavyko nustatyti, susisiekite su techninės priežiūros arba prekybos įmone.
- Niekada netikrinkite dujų nuotékio su atvira liepsna.
- Neatjunkite dujų žarnos ar slėgio regulatoriaus, kol kepsninė naudojama.

Bendrosios saugos instrukcijos



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

- Tiksliai laikykites surinkimo instrukcijų ir žinokite, kad surinkus kepsninę negali likti nepanaudotų detalių. Nesilaikant instrukcijų arba neprityvintus visų detalių, gali vėliau kilti problemų naujomo metu. Už tinkamą kepsninės surinkimą atsako naudotojas.
- Prieš kepsninės naudojimą perskaitykite naujomo instrukcijas ir išsaugokite jas vėlesnėms reikmėms.
- Naudojama kepsninė įkaista, tad būkite ypatingai budrūs, jei netoli ese būtų vaikų, senyvų žmonių ar naminių augintinių.

- Prie pat kepsninės neturi būti lengvai užsidegancią medžiagą, skysčių ar neprijungtų dujų balionų.
- Užkurdami kepsninę nesilenkite virš jos.
- Naudojimo metu kepsninės negalima palikti be priežiūros.
- Naudojamos kepsninės nekilnokite iš vienos vietas į kitą.
- Naudodami kepsninę nepamirškite karščiuui atsparių pirštinių.
- Pasirūpinkite, kad kepsninės dugnas, riebalų surinkimo padėklas, kaitinimo plokštės ir degikliai būtų švarūs, neaptąskytų riebalais ir marinatu.
- Nenaudokite kepsninės, jei ji neveikia taip, kaip reikia.
- Neleiskite vaikams naudoti kepsninės.
- Alkoholis, receptiniai vaistai ir įvairios svaigiamosios medžiagos gali paveikti gebėjimą saugiai ir tinkamai naudoti kepsninę.

LT

Dujų prijungimas prie kepsninės

Informacija apie suskystintas dujas

Prieš kepsninės naudojimą reikia įsigyti dujų balioną, žemo slėgio reguliatorių ir dujų žarną. **Jie nepridėti prie kepsninės.**

Suskystintos dujos - itin lengvai užliepsnojančios naftos dujos, laikomos slėginiuose dujų balionuose. Suskystintų dujų balionai būna 5-11 kg svorio. Patikrinkite, ar nupirktas balionas néra įlenktas, aprūdijęs, ar nepažeistas jo vožtuvas. Dujų balioną visada gabenkite vertikaliuje padėtyje ir gerai įtvirtintą. Buitinis dujų balionas turi būti ne daugiau nei 615 mm aukščio ir 310 mm skersmens.

Dujos iš baliono į kepsninę tiekiamos per žemo slėgio reguliatorių ir dujų žarną. Žemo slėgio regulatorius užtikrina tolygų dujų srautą į kepsninę.

⚠ Prie baliono jungiamas slėgio reguliatorius negali būti reguliuojamas, jo darbinis slėgis turi siekti 30 mbar.

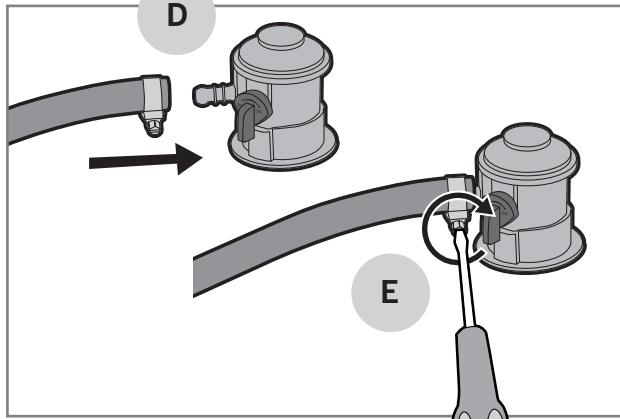
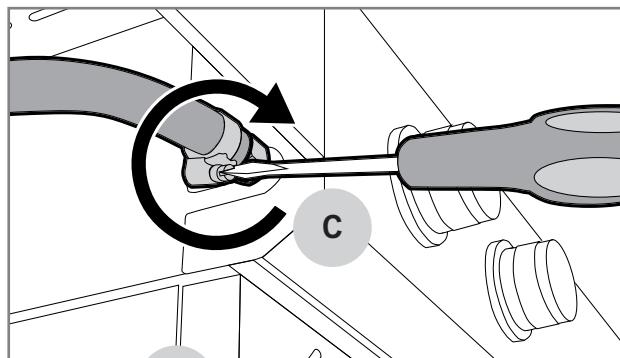
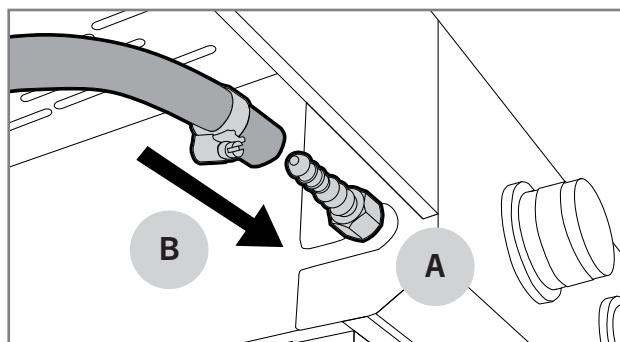
⚠ Dujų žarna turi būti ne ilgesnė nei 1,2 m, jos skersmuo negali viršyti 10 mm (Dėmesio: Švedijoje maks. 8 mm).

i Slėgio reguliatorius turi atitikti standartą EN16129. Ant slėgio regulatoriaus pažymėtas 29 mbar darbinis slėgis pagal nominalų slėgi.

i Dujų žarna turi atitikti standartą EN16436.

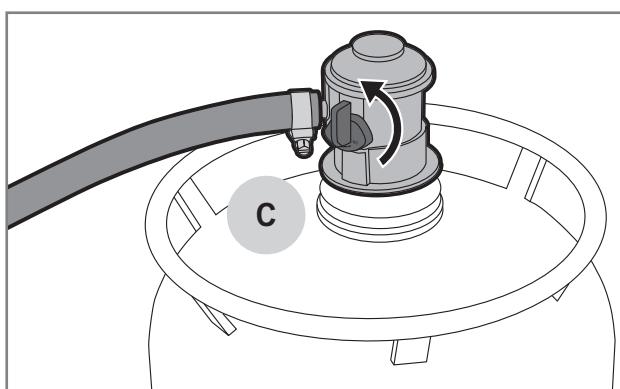
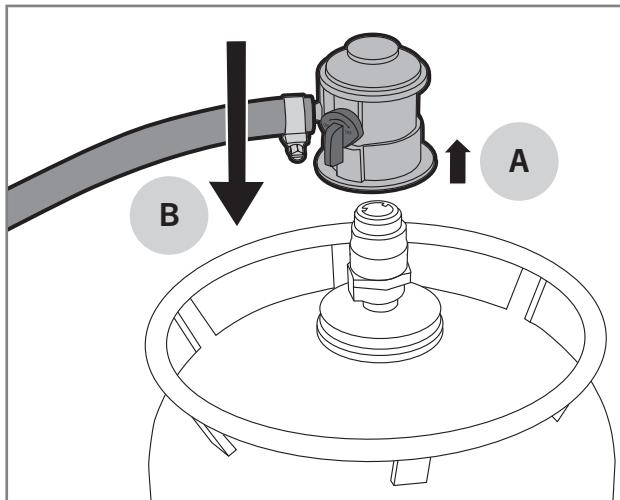
Dujų žarnos prijungimas

1. Patikrinkite dujų žarnos būklę.
2. Patikrinkite, ar visi kepsninės mygtukai yra OFF padėtyje.
3. Patikrinkite, ar gerai pritvirtintas kepsninės žarnos lizdas (A).
4. Įstatykite dujų žarną sandariai ir kuo giliau į lizdą (B).
5. Užveržkite žarną kepsninės lizde žarnos spaustuku (C).
6. Kitą dujų žarnos galą įstatykite į žemo slėgio regulatoriaus lizdą (D).
7. Užveržkite žarną slėgio regulatoriaus lizde žarnos spaustuku (E).



Žemo slėgio reguliatoriaus prijungimas

1. Patirkinkite žemo slėgio reguliatoriaus būklę.
2. Prijunkite slėgio reguliatorių prie baliono traukdami užrakto žiedą aukštyn (A) ir tuo pačiu spausdami reguliatorių į balioną (B).
3. Patirkinkite prijungimą stipriai trūktelėdami reguliatorių aukštyn.
4. Lėtai atsukite reguliatoriumi dujas, kad išsilyginčiai slėgis (C).



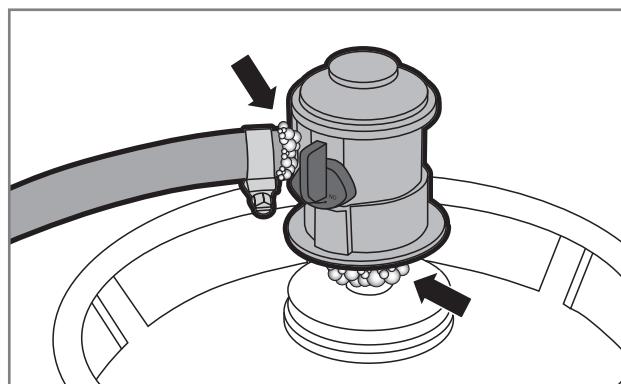
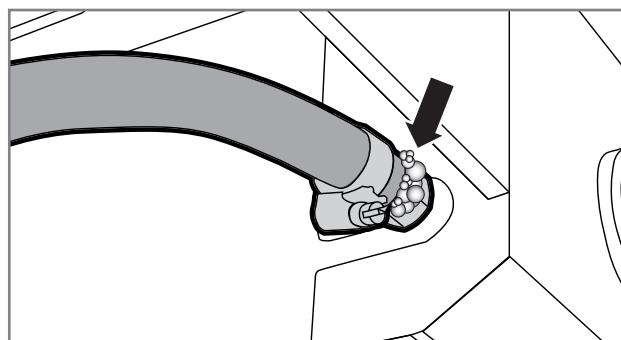
Suskystintų dujų nuotėkio tikrinimas

Pakeitus dujų balioną, slėgio reguliatorių arba dujų žarną, reikia visada patikrinti, ar nėra nuotėkio. Be to, patirkinimą reikia reguliariai atliki kasmet ir ypač po ilgesnių sandėliavimo periodų. Nuotekį visada tikrinkite pagal toliau pateiktą instrukciją.

1. Atidarykite kepsninės dangtį ir patirkinkite, ar visų degiklių reguliatoriai yra OFF padėtyje.
2. Atsukite žemo slėgio reguliatorių.
3. Visus vožtuvus, žarnos ir slėgio reguliatoriaus tvirtinimo vietas, dujų baliono jungtis ir suvirinimo siūles sudrékinkite muilo tirpalu (30 % indų ploviklio arba skysto muilo ir 70 % vandens). Tam galima naudoti šepetį arba purškiamą buteliuką.
4. Atidžiai stebėkite, ar neatsiras oro burbuliukų. Burbuliukai rodo, kad yra dujų nuotekis.
5. Pastebėję burbuliukus, užsukite dujas ir užveržkite sujungimus ten, kur atsirado burbuliukų.
6. Jei burbuliukų pasirodo ant žarnos arba dujų baliono, tą dalį reikia pakeisti.
7. Atsukite dujas ir iš naujo tikrinkite nuotekį.
8. Muilo tirpalą nuplaukite švariu vandeniu, kad dalys nepradėtų rūdyti.



Jei nepavyko pašalinti dujų nuotekio priežasties, kepsninės nenaudokite. Nuimkite nuo dujų baliono slėgio reguliatorių ir susisiekite su techninės priežiūros įmone / pardavėju.



LT

Kepsninės naudojimas

Veiksmai prieš pirmą naudojimą

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

1. Atidenkite dangtį ir uždekitė visus kepsninės degiklius pagal uždegimo instrukciją.
2. Atsukite degiklius stiprumu ir palaikykite 5 minutes su atidengtu dangčiu.
3. Uždarykite dangtį ir palikite degiklius degti 10 minučių stiprumu.
4. Pasukite degiklius į OFF padėtį ir išjunkite dujas.
5. Palaukite 15 minučių, kol kepsninė atvės.
6. Išvalykite kepsninės ir kepimo groteles kepsninių valymo šepečiu.
7. Sutepkite kepsninės ir kepimo groteles maistiniu aliejumi.



Sandéliavimo tepalu deginimo metu iš kepsninės gali sklisti nemalonūs dūmai. Tai visiškai normalu ir dūmų nebeliks, kai sandéliavimo tepalai sudegs.

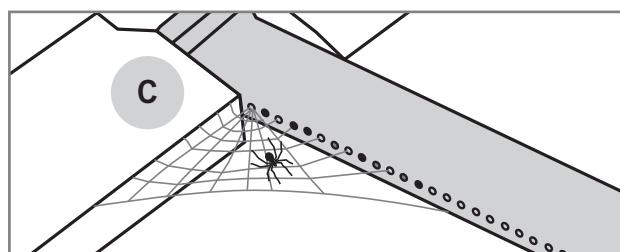
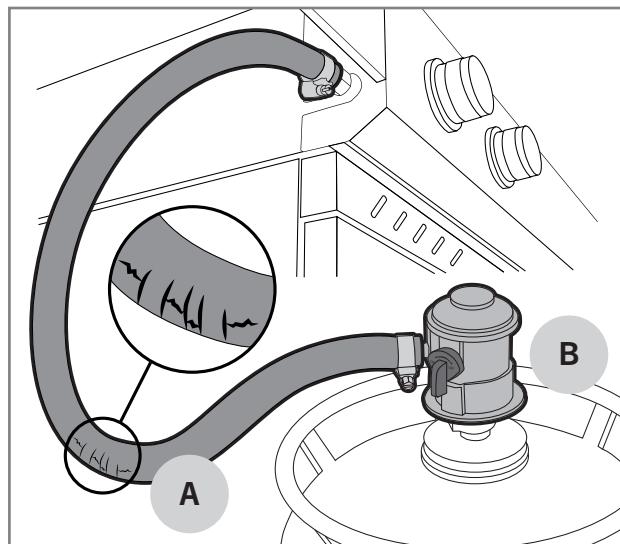
Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą

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

1. Patikrinkite, ar kepsninė pastatyta tinkamoje vietoje, ar prie pat jos nėra lengvai užsiliepsnojančių medžiagų arba skysčių.
2. Patikrinkite, ar dujų žarnoje nėra jtrūkimų ar įplysimų (A).
3. Patikrinkite, ar gerai pritvirtintas žemo slėgio reguliatorius (B).
4. Patikrinkite, ar kepsninės dugnas, riebalų surinkimo padéklas, kaitinimo plokštės ir degikliai yra švarūs, neaptašyti riebalais arba marinatu. Taip išvengsite riebalų užsidegimo.
5. Patikrinkite, ar degiklių skylutėse nėra vabzdžių lizdų arba voratinklių (C).
6. Patikrinkite, ar kepsninės arba kepimo grotelėse neliko valymo šepečio šerių.



Nenaudokite kepsninės, jei pažeista dujų žarna arba trūksta reikiamu dalių.



Degiklių uždegimas pjezo uždegikliu

Degikliai paprastai uždegami reguliavimo mygtuke integruoju arba baterijomis maitinamu pjezo uždegikliu. Kiekvienas degiklis turi savo reguliavimo mygtuką. Uždegimui naudojamas mygtukas su žaibo  simboliu. Degikliai uždegami toliau nurodytu būdu.

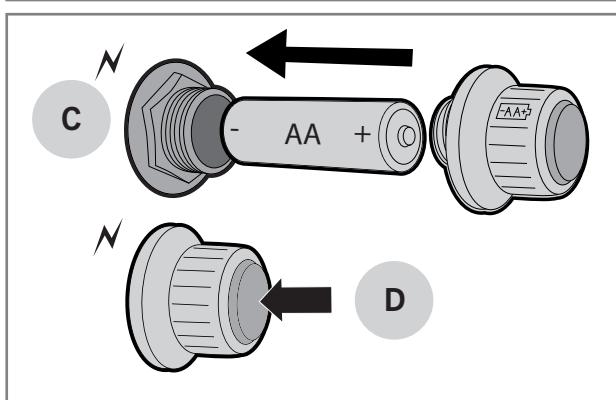
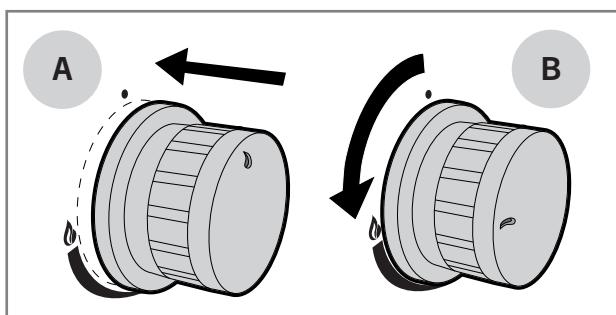
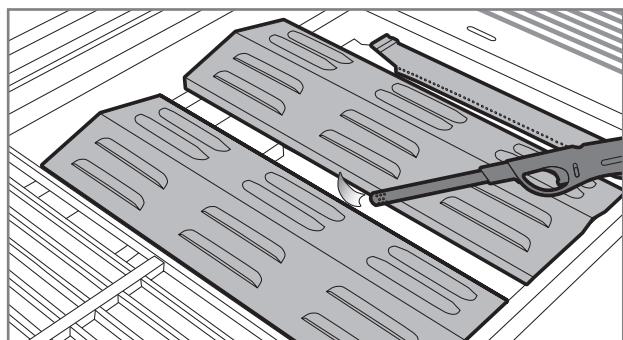
1. Atidarykite kepsninės dangtį.
2. Žemo slėgio regulatoriumi įjunkite dujas.
3. Spauskite degiklio mygtuką iki dugno (A) ir pasukite iki  stiprumo (B). Degiklį uždegs mygtuke integruotas pjezo uždegiklis.
4. Jei kepsninėje naudojamas baterijomis maitinamas pjezo uždegiklis (C), patirkinkite, ar tinkamai įdėtos baterijos. Spauskite pjezo mygtuką iki dugno (D), kol užsidegs kepsninės degiklis.
5. Nustatykite reikiama degiklio liepsnos stiprumą intervale nuo  iki .
6. Uždegus pirmajį degiklį, galima paeiliui uždegti likusius degiklius sukant regulatorių prieš laikrodžio rodyklę iki  stiprumo.
7. Nustatykite reikiama degiklio liepsnos stiprumą intervale nuo  iki .

i Jei degiklis neužsidega, pasukite reguliatorių į OFF padėtį, palaukite penkias minutes ir tada bandykite dar kartą. Jei nepavyksta degiklio uždegti pjezo uždegikliu, galite panaudoti ilgą degtuką arba ilgą žiebtuvėlį.

Degiklio uždegimas degtuku arba ilgu žiebtuvėliu

1. Atidarykite kepsninės dangtį.
2. Žemo slėgio regulatoriumi įjunkite dujas.
3. Uždekitė ilgą degtuką arba žiebtuvėlį.
4. Nuspauskite degiklio regulatorių ir pasukite iki  stiprumo.
5. Pridėkite degtuką arba ilgą žiebtuvėlį maždaug centimetro atstumu nuo degiklio.
6. Uždegus pirmajį degiklį, galima paeiliui uždegti likusius degiklius sukant regulatorių prieš laikrodžio rodyklę intervale nuo  iki .

i Jei degiklis neužsidega per penkias sekundes, pasukite reguliatorių į OFF padėtį ir ieškokite sprendimo problemų šalinimo lentelėje.



Šoninės viryklės degiklių uždegimas

1. Atidarykite šoninės viryklės dangtį.
2. Nuspauskite degiklio regulatorių ir pasukite iki  stiprumo. Degiklį uždegs mygtuke integruotas pjezo uždegiklis.
3. Jei kepsninėje yra baterijomis maitinamas pjezo uždegiklis, spauskite jo mygtuką iki dugno, kol degiklis užsidegs.
4. Nustatykite reikiama degiklio liepsnos stiprumą intervale nuo  iki .

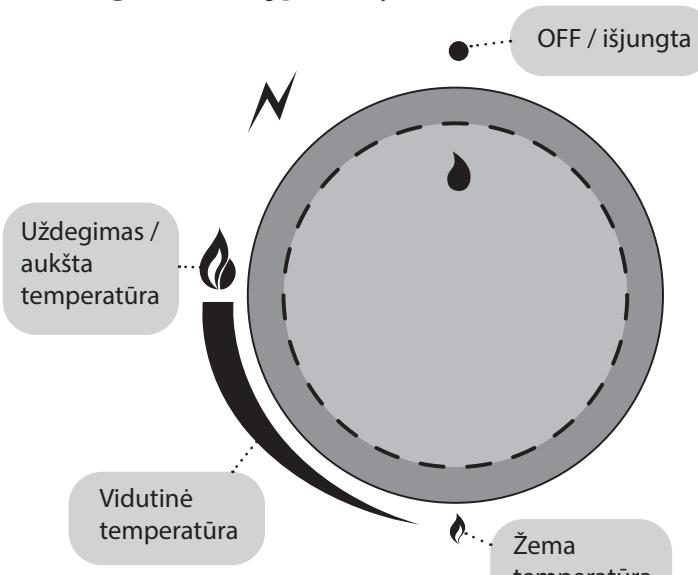
i Jei degiklis neužsidega, pasukite reguliatorių į OFF padėtį, palaukite penkias minutes ir tada bandykite dar kartą. Jei nepavyksta degiklio uždegti pjezo uždegikliu, galite panaudoti ilgą degtuką arba ilgą žiebtuvėlį.

Degiklių išjungimas

1. Išjunkite dujas slėgio regulatoriumi, tad būsite tikri, jog kepsninėje arba duju žarnoje neliko dujų.
2. Pasukite reguliavimo mygtuką į OFF padėtį.
3. Uždarykite kepsninės dangtį.
4. Nuimkite slėgio regulatorių nuo duju baliono.

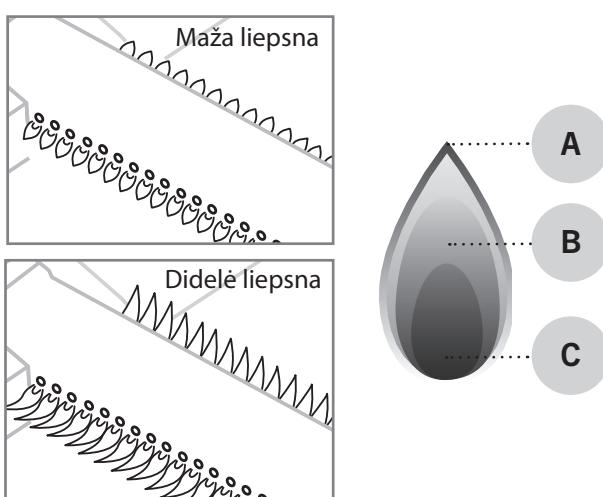
i Jei ugnis dega ne taip, kaip reikia, patikrinkite ir išvalykite degiklį. Jei degiklis pažeistas, prieš naudojimą jį reikia pakeisti.

Reguliatorių padėtys



Liepsnos tikrinimas

Užkūrę kepsninę visada patikrinkite liepsną. Degikliai jau gamykloje nustatyti optimaliu režimu, bet jų mažos skylutės vilioja vabzdžius veistis ir megzti tinklus. Kai degikliai dega tinkamai, retkarčiais virpa tik geltonas liepsnos galiukas (A), o liepsnos spalva, žiūrint žemyn, kinta nuo šviesiai mėlynos (B) iki tamsiai mėlynos (C).



Liepsnos ištraukimas

Vėjuotu oru vėjas gali nupūsti degiklio liepsnų į oro ištraukimo angą ir ugnis tada degs po valdymo skydeliu. Tai gali pažeisti valdymo skydelį, reguliavimo mygtukus ir kepsninės vožtuvus. Ištraukta liepsna skleidžia kitokį garsą, tad išgirdę keistą ūžesį ar spragsėjimą elkitės taip:

1. Išjunkite dujas žemo slėgio regulatoriumi.
2. Pasukite visus regulatorius į OFF padėtį.
3. Atidarykite kepsninės dangtį.
4. Nuimkite slėgio regulatorių nuo duju baliono.
5. Perkelkite kepsninetę į labiau apsaugotą vietą.

i Liepsnos ištraukimo padarytai žalai garantija netaikoma.

Ugnies įsiliepsnojimas

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

1. Prieš kepimą nuo mėsos pašalinkite riebalų perteklius.
2. Mėsą stenkitekti kepti tinkamoje temperatūroje.
3. Patikrinkite, ar riebalų surinkimo padėkla neliko riebalų arba maisto gabaliukų.
4. Patikrinkite, ar kaitinimo plokštės neaptakytos riebalais.
5. Visada, kai tik įmanoma, kepkite uždarę dangtį.

i Jei kepimo metu dangtis uždarytas, temperatūra kepsninėje būna tolygesnė, mažiau suvartojama dujų. Dangtis taip pat padeda išlaikyti drėgmę kepsninės viduje, tad patiekalai mažiau išsausėja.

Naudingi patarimai

Bendrosios kepimo instrukcijos

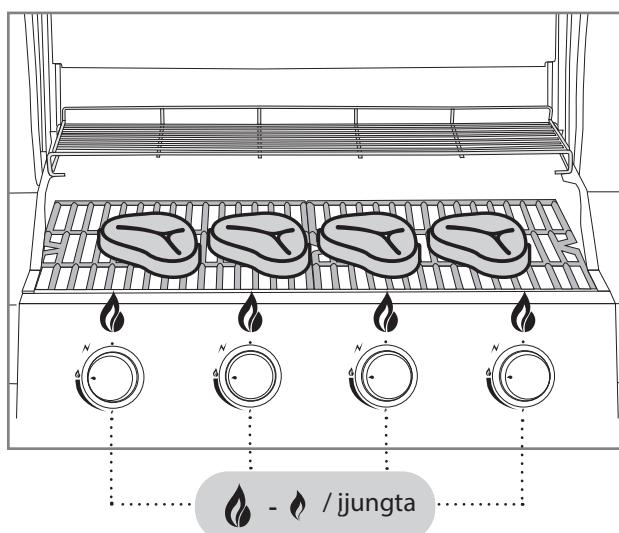
Kepsninės naudojimas - lengvas ir atpalaiduojančias užsiėmimas, tik reikia nepamiršti kelių smulkmenų ir laikytis bendrujų kepimo instrukcijų.

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

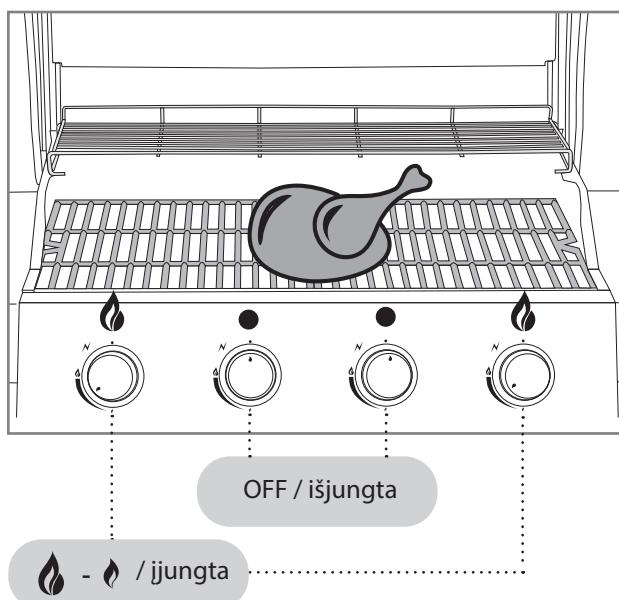
Tiesioginis ir netiesioginis kepimas

Dujines kepsnines su keliais degikliais galima naudoti tiesioginiams ir netiesioginiams kepimui. Tiesioginio kepimo būdas paprastai taikomas mažesniems ir minkštesniems patiekalamams. O netiesioginiu būdu kepmi dideli ir daugiau laiko reikalaujantys patiekalai, tokie kaip didkepsniai, viščiukai ir žuvys. Netiesioginiu būdu baigiami kepti tiesioginėje kaitroje apskrudinti mėsos gabaliukai. Toliau žiūrėkite, kaip galima kepti tiesioginėje ir netiesioginėje kaitroje.

Tiesioginio kepimo parametrai



Netiesioginio kepimo parametrai

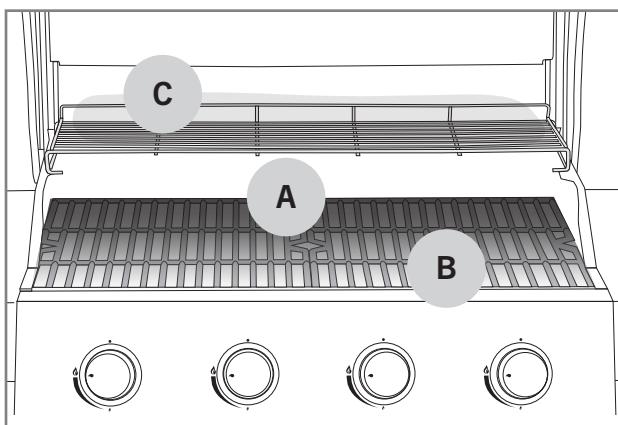


Kepimo ploto temperatūros zonas

Tradicinių, jprastų dujinių kepsninių (su vamzdžiu / plokšte) kepimo ploto temperatūra nebūna tolygi. Į tai reikėtų žiūrėti ne kaip į problemą, bet kaip į jų savybę. Pagrindinė taisykla: kepimo zonas galinė dalis (A) yra karštėsnė už priekinę (B). Priekinė dalis yra vėsesnė dėl vadinamojo „venturi“ vamzdžio, kuris jungiasi prie degiklio. Čia maišosi dujos ir oras, sudarydami degų mišinį. „Venturi“ vamzdyje liepsna nedega.

„Mustang“ turi ir tokių dujinių kepsninių modelių, kurių visa kepimo zona įkaista tolygiai. Šiose kepsninėse naujodami U formos degikliai arba atskiri degikliai, kurių „venturi“ vamzdžiai, kitaip nei jprastai, iрengti degiklio centre. Šiuose modeliuose ugnis dega ir degiklio priekinėje dalyje.

Kepsninės gale esančios kaitinimo grotelės (C) yra vėsesnės, tad ant jų galima šildyti maistą arba ji lėtai kepti netiesioginėje kaitroje.



Marinatai

Marinatai labai dažnai naudojami kepsninėse, kad patiekalams suteiktų norimą skonį. Tačiau dėl marinato maistas pridega prie kepsninės ir kepimo grotelių. Be to, aliejingas marinatas gali nutekėti ant degiklių, per daug sustiprinti liepsnų arba netgi uždegsti riebalus. Šie keli patarimai padės sumažinti marinato keliamas problemas.

1. Prieš dėdami patiekalus į kepsninę nuvalykite marinato perteklių.
2. Jei marinato dar pilsite kepimo metu, tam naujokite kepsninės teptuką. Marinato negalima pilti ant maisto tiesiai iš butelio.
3. Kepimo 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 / kepimo grotelių. Štai keli patarimai, kaip to išvengti.

1. Nepamirškite pakankamai įkaitinti kepsninės.
2. Prieš dėdami patiekalus į kepsninę, išvalykite kepsninės ir kepimo groteles.
3. Prieš užpildydami kepsninę, kepamus produktus į kepimo 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	

LT



Vištiena ir kalakutienai

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			
Iškepės		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
Prinokės 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

Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas

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

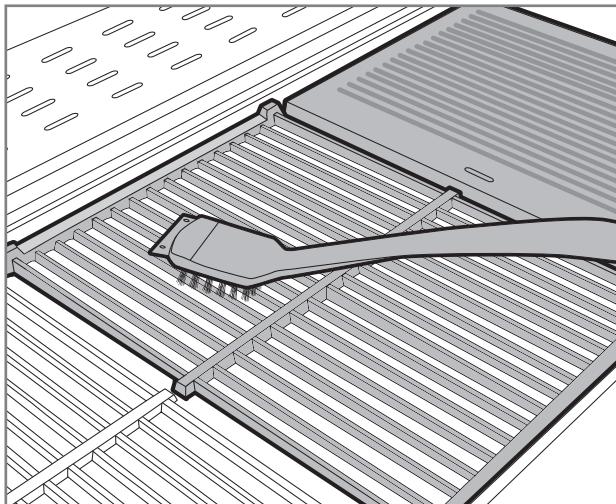
Kepsninės ir kepimo grotelės

Jei ant kepsninės / kepimo gretelių liko prilipusio maisto arba marinato, elkitės toliau aprašytu būdu.

1. Įsitikinkite, kad kepsninė yra išjungta.
2. Maisto likučius ir riebalus nuo paviršių nuvalykite, pvz., popieriniu rankšluosčiu.
3. Užkuskite kepsninę pagal instrukcijas ir nustatykite degiklius  stiprumu.
4. Uždarykite dangtį ir palikite kepsninę kaisti 5-10 min.
5. Išjunkite kepsninę ir atidarykite dangtį.
6. Palaukite apie 10 min, kad kepsninė atvėstų.
7. Pridagusj maistą ir nešvarumus nugramdykite kepsninėms skirtu šepečiu (A).
8. Naudodami, pvz., popierinį rankšluostį arba kepsninės teptuką, padenkite išvalytas kepsnines ir kepimo groteles augaliniu aliejumi.



Valymui nenaudokite suvirinimo darbams skirto metalinio šepečio, nes jis gali pažeisti kepsninės paviršius. Tokiu metaliniu šepečiu padarytai žalai garantija nebus taikoma.



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, jų reikia iš karto išvalyti toliau pateiktu būdu. Riebalų surinkimo padėkle negali likti riebalų balučių.

1. Įsitikinkite, kad kepsninė yra išjungta.
2. Išimkite iš kepsninės riebalų surinkimo padėklą / indą.
3. Nubraukite palaidus maisto gabaliukus ir riebalus kepsninės valymo šepetėlio grandikliu arba plastikine mentele.
4. Riebalų surinkimo padėklą / indą nuplaukite švelnia indų plovimo priemone.
5. Išvalytą riebalų surinkimo padėklą / indą nusausinkite ir įstatykite atgal į kepsninę.



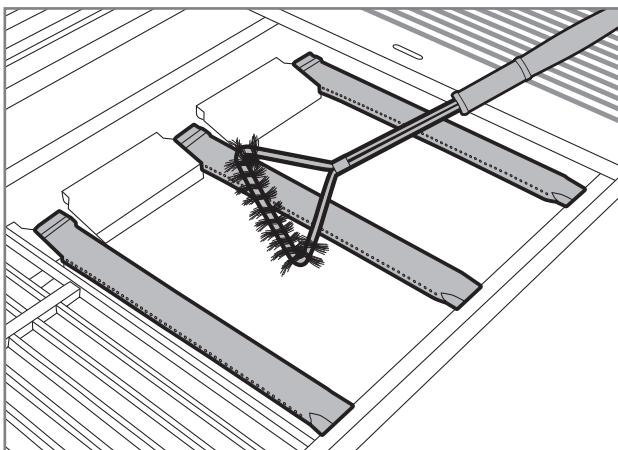
Kad valyti būtų paprasčiau, galite riebalų surinkimo padėklą užkloti folija, ant kurios kaupsis maisto ir riebalų perteklius. Valymo metu tereikės nuimti suteptą foliją.

LT

Degikliai

Degikliai turi didžiausią reikšmę kepsninės veikimui ir įkaitimui, tad jų švarumą ir būklę reikia reguliarai tikrinti. Degiklius reikėtų nuimti ir patikrinti bent du kartus per metus - ypač pavasarį po žiemos sezono ar kitos ilgos pertraukos naudojime. Mažos degiklių skylutės vilioja vabzdžius ir vorus čia sukti lizdus. Dėl užkimštų skylučių ugnis dega netolygiai ir nešvarai. Gali būti, kad dėl užsikimšusio degiklio liepsna ims degti už dujų vamzdelio, o tai gali stipriai pažeisti kepsninę. Degikliai valomi toliau aprašytu būdu.

1. Įsitikinkite, kad kepsninė yra išjungta.
2. Išimkite kepsninės ir kepimo groteles bei kaitinimo plokštės.
3. Atsukę tvirtinimo varžtą išimkite degiklių iš ugniaudėžės. Varžtai paprastai būna degiklių tolimajame gale.
4. Keliuose kepsninių modeliuose prieš nuimant degiklius reikia pašalinti kepsninės galines plokštės.
5. Dalyje modelių patogu valyti ir neišimtus degikliu. Svarbiausia pasiekti visas mažas skylutes, per kurias tiekiamos dujos.
6. Degiklių paviršių valykite žalvariniu kepsninės šepečiu.
7. Patirkrinkite, ar degiklių skylutės yra atviros ir švarios. Tam galite panaudoti, pvz., ploną metalinę vielą.
8. Jei degiklis yra pažeistas ar stipriai aprūdižęs, jį iš karto pakeiskite.
9. Tuo pačiu patirkrinkite, ar švarus ir nepažeistas vožtuvo antgalis.
10. Išvalytus degiklius įstatykite atgal į vietą.



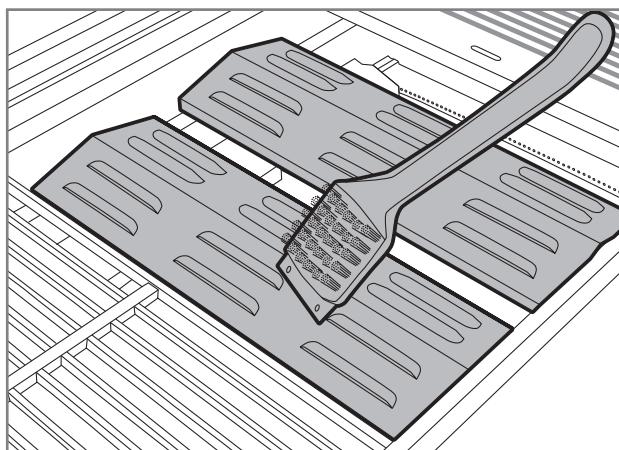
Kaitinimo plokštės

Kaitinimo plokštės tolygiai paskirsto šilumą kepimo zonoje. Ant kaitinimo plokščių taip pat kaupiasi maisto ir marinato likučiai. Nešvarios plokštės mažina kepsninės galingumą. Kaitinimo plokštės valykite toliau nurodytu būdu.

1. Įsitikinkite, kad kepsninė yra išjungta.
2. Išimkite kaitinimo plokštės iš kepsninės.
3. Valymo šepetėlio grandikliu arba plastikine mentele nubraukite maisto likučius nuo kaitinimo plokščių paviršiaus.
4. Pabaigoje pašalinkite likusius nešvarumus kepsninėms valyti skirtu žalvariniu šepečiu.
5. Jei norite, kaitinimo plokštės galite plauti plautuvėje su švelniu indų plovikliu.
6. Išvalytas plokštės nusausinkite ir įdékite atgal į kepsninę.



Kaitinimo plokščių neplaukite indaplovėje.



Kitos kepsninės dalys

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

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



Kepsninė gali rūdyti dėl chloro ir druskos po veikio. Tad jei kepsninė naudojama prie jūros arba baseino, ją reikia valyti kas savaitę.

Laikymas

Kai darote ilgesnę pertrauką arba norite paruošti kepsninę sandėliavimui žiemą, žiūrėkite šias instrukcijas. Tinkamas laikymas prailgins kepsninės tarnavimo laiką ir ji daugelį metų išliks funkcionali. Sandėliuodami kepsninę laikykite šių instrukcijų.

1. Kruopščiai išvalykite kepsninę pagal naudojimo vadovo instrukcijas.
2. Užkulkite ir apie 15 min kaitinkite kepsninę, kad išdžiūtų visos metalinės dalys.
3. Palaukite, kol kepsninė atvės.
4. Pasirūpinkite, kad visos kepsninės / kepimo grotelės būtų suteptos aliejumi.
5. Jei kepsninė bus laikoma lauke, išimkite degiklius, kepsninės ir kepimo groteles, kaitinimo groteles ir plokštės. Šias dalis reikia laikyti sau- soje ir šiltoje patalpoje. Kiekvieną jų būtų gerai svynioti, pvz., į laikraštį, kad neapsibraižytų paviršius.
6. Nuo dujų baliono nuimkite žemo slėgio reguliatorių.
7. Dujų balioną visada laikykite lauke ir pasirūpinkite, kad jo neveiktų karštis arba saulės spinduliai.
8. Kepsninę laikant lauke, verta įsigyti kokybišką uždangalą, kuris ją uždengtų iki pat žemės. Ne- pamirškite pasirūpinti, kad oras galėtų cirkuliuoti ir po dangalu.



Nelaikykite kepsninės ten, kur ant jos nuo stogo lašétų tirpstantis sniegas. Sniego ir ledo sukeltai žalai garantija netaikoma.

LT

Trikčių diagnostika

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

Defektas	Galima priežastis	Sprendimas
Neteka dujos	Neatsuktas žemo slėgio reguliatorius	Ijunkite dujas slėgio regulatoriumi
	Žemo slėgio reguliatorius netinkamai prijungtas prie duju baliono	Nuimkite slėgio regulatorių ir vėl iš naujo jį rūpestingai prijunkite
	Dujų žarna arba slėgio reguliatorius turi defektą	Pakeiskite dujų žarną arba slėgio regulatorių ir atlikite nuotėkio patikrinimą
Baterijomis maitinamas pjeo uždegiklis neuždega degiklio	Baterijos išsirovė arba nebuvo įdėtos	Pakeiskite baterijas
	Atjungti arba neteisingai prijungti uždegiklio laidai	Patikrinkite sujungimus ir iš naujo prijunkite laidus
	Sugedęs uždegiklis	Pakeiskite uždegiklį
Nepavyksta uždegti degiklio degtuku arba žiebtuvėliu	Užsikimšo degiklio skylutės	Įvalykite degiklius pagal pateiktas instrukcijas
	Degikliai netinkamai prijungti prie vožtuvų	Patikrinkite degiklių įrengimą ir būklę
	Degikliai negauna oro	Patikrinkite ir išvalykite degiklius
Kepsninė nepakankamai įkaista	Per mažai dujų	Pakeiskite dujų balioną
	Nustojo tekėti dujos	Patikrinkite, ar tvarkinga ir neužlenkta dujų žarna
	Degikliai negauna pakankamai oro	Įvalykite degiklius pagal pateiktas instrukcijas
Netolygi liepsna, ugnis dega vien geltonai arba skleidžia dūmus	Ant degiklių yra pridengusio maisto, druskos arba marinato	Patikrinkite maisto likučius arba riebalus nuo kaitinimo plokštės arba riebalų surinkimo padėklos
	Per daug riebalų ir marinato ant produktų	Nuvalykite riebalų perteklių
	Labai nešvarios kaitinimo plokštės arba riebalų surinkimo padėklos	Nuvalykite maisto likučius arba riebalus nuo kaitinimo plokštės arba riebalų surinkimo padėklo
Liepsna vis užgesta	Per stiprus vėjas	Perkelkite kepsninę į užuovėją
	Baigiasi dujos	Pakeiskite dujų balioną
Už degiklių matoma liepsna	Užsikimšę degikliai	Patikrinkite ir išvalykite degiklius
	Stiprus vėjas	Perkelkite kepsninę į užuovėją
Ūžia / zyzia slėgio regulatorius	Aukšta lauko temperatūra	Nereikia nieko daryti. Tai laikina situacija.
	Pilnas dujų balionas	

Garantija

„Mustang“ dujinėms kepsninėms ir jų dalims suteikiamai 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.

LT



RU

Ръководство за потребителя

Добро пожаловать в мир продукции для барбекю от компании Mustang!

Мы рады, что ваш выбор пал на газовый гриль Mustang. Представьте, что компания Mustang – это ваш приятель, который хочет помочь вам приготовить барбекю и сделать этот процесс максимально приятным. Компания Mustang появилась благодаря желанию наслаждаться неторопливым приготовлением пищи в непринужденной обстановке с семьей или друзьями, и это то, что мы хотим предложить и вам.

Грили и аксессуары компании Mustang тщательно спроектированы и качественно собраны, поэтому мы с гордостью можем их вам предложить. Наш многолетний опыт и знания отражены в каждом из наших изделий, которые оснащены всеми необходимыми функциональными возможностями. Мы уверены, что при правильном уходе и чистке в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве пользователя, гриль будет радовать вас долгие годы.

Самый широкий ассортимент товаров для барбекю

Mustang – это бренд, принадлежащий финской компании Tammer Brands Oy. Mustang предлагает все оборудование, оснастку, аксессуары и запасные части, необходимые для приготовления на гриле, а также широкий ассортимент продукции для копчения и приготовления пиццы. Нам прекрасно знакома культура барбекю, поэтому мы можем гарантировать, что вы приобретаете только правильную и самую современную продукцию. Продукция бренда Mustang – единственное, что вам необходимо для успешного приготовления барбекю.

Служба поддержки клиентов

Tammer Brands Oy,
тел. 03 252 1111
Адрес: Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Finland

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



Перед использованием гриля прочтайте руководство пользователя и сохраните его.

Следите за нами в социальных сетях



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaamMustangilla



Grilla Mustangilla

RU

Содержание

Инструкции по сборке	3
Перед сборкой	7
Инструкции по технике безопасности и предупреждения	142
Размещение гриля	142
Инструкции по технике безопасности при работе с газовым оборудованием	142
Общие инструкции по технике безопасности	143
Подключение газа к грилю	144
Сведения о сжиженном газе	144
Установка газового шланга	144
Установка регулятора низкого давления	145
Проверка утечки сжиженного газа	145
Эксплуатация гриля:	146
Действия перед первым использованием	146
Действия перед каждым использованием	146
Разжигание горелок с помощью пьезоэлемента	146
Как зажечь горелку спичкой или длинной зажигалкой	147
Зажигание горелки боковой плиты	147
Выключение горелок	148
Положения регуляторов	148
Проверка пламени	148
Перенаправление пламени	148
Вспышки пламени	148
140	140

RU

Полезные инструкции	149
Общие инструкции по приготовлению на гриле	149
Приготовление блюд на гриле прямым и косвенным способом	149
Установки для приготовления на гриле прямым способом	149
Установки для приготовления на гриле косвенным способом	149
Зоны нагрева на жарочной поверхности гриля	150
Маринады	150
Как избежать пригорания пищи	150
Руководство по температурным режимам гриля	151
Чистка и хранение гриля	153
Жарочные решетки	153
Поддон и чаша для жира	153
Горелки	154
Теплораспределительные пластины	154
Прочие детали гриля	155
Хранение	155
Поиск неисправностей	156
Гарантия	157

RU



Инструкции по технике безопасности и предупреждения

Перед тем, как начать пользоваться этим газовым грилем, обязательно внимательно ознакомьтесь с предупреждениями и инструкциями по технике безопасности, приведенными в данном руководстве пользователя. Этот гриль соответствует основным действующим требованиям директив ЕС.

Объяснения обозначений: ОПАСНОСТЬ! ВНИМАНИЕ!

Размещение гриля



Этот гриль предназначен только для использования на улице, запрещается использовать гриль в помещении или в ограниченном пространстве. Смотрите важные инструкции ниже.

- Используйте гриль только на улице.
- Не используйте гриль рядом со стеной, в гараже, в доме на колесах или другом закрытом пространстве или помещении.
- Убедитесь, что со всех сторон гриля, а также над ним есть не менее одного метра свободного пространства.
- Убедитесь, что поблизости с грилем есть противопожарное полотно / огнетушитель, а также аптечка.
- Гриль не следует размещать на легко поддающихся воздействию поверхностях или вблизи них, так как обычно во время использования с гриля может пролиться жир и маринад.
- Убедитесь, что гриль и газовый баллон помещены на горизонтальную поверхность.

Инструкции по технике безопасности при работе с газовым оборудованием



Только сервисная компания с правами на установку газового оборудования вправе обслуживать и регулировать основные клапаны, форсунки и газовые краны гриля. Смотрите важные инструкции ниже.

- Всегда закрывайте газовый кран баллона после использования и извлекайте регулятор низкого давления из баллона.
- Осторожно обращайтесь с баллоном для сжиженного газа, не роняйте и не ударяйте его. Не храните баллон со сжиженным газом в месте, где температура может превышать +50 °C.
- Всегда проверяйте состояние газового шланга перед использованием.
- Регулярно проводите проверку на герметичность в соответствии с инструкциями. Испытание на герметичность должно проводиться, особенно если гриль не используется в течение длительного времени или после замены баллона, регулятора давления или шланга.
- При наличии сильного запаха газа немедленно выключите подачу газа и выключите все органы управления. После этого откройте крышку гриля, проведите проверку на герметичность и исправьте соединения. Если вы не можете найти неисправность, обратитесь в сервис или к дилеру.
- Запрещено проверять наличие утечки газа на открытом огне.
- Не отсоединяйте газовый шланг или регулятор низкого давления во время использования гриля.

Общие инструкции по технике безопасности



Использование гриля не по назначению может привести к возникновению опасности, и любые незначительные конструктивные изменения гриля запрещены во всех отношениях. Смотрите важные инструкции ниже.

- Внимательно следуйте инструкциям по сборке и убедитесь, что при сборке детали не остались незакрепленными. В случае несоблюдения инструкций или наличия незакрепленных деталей, могут возникнуть проблемы при использовании. За правильную сборку гриля отвечает пользователь.
- Перед использованием гриля прочтайте руководство пользователя полностью и сохраните его для последующего использования.
- Во время использования гриль нагревается, поэтому будьте особенно внимательны, если вас окружают дети, пожилые люди или домашние животные.

- В непосредственной близости не должно находиться легковоспламеняющихся материалов, жидкостей или газовых баллонов, не подсоединенных к грилю.
- Не наклоняйтесь над грилем во время розжига.
- Не оставляйте гриль без присмотра во время использования.
- Не перемещайте гриль во время использования.
- Используйте термостойкие перчатки для барбекю при использовании гриля.
- Убедитесь, что основание гриля, поддон для жира, теплораспределительные пластины и горелки очищены от жира и маринадов.
- Не используйте гриль, если он не функционирует нормально.
- Не позволяйте детям использовать гриль.
- Алкоголь, отпускаемые по рецепту лекарства и все виды опьяняющих веществ могут повлиять на способность пользователя безопасно и надлежащим образом использовать гриль.

RU

Подключение газа к грилю

Сведения о сжиженном газе

Для начала эксплуатации гриля необходимо иметь баллон со сжиженным газом, регулятор низкого давления и газовый шланг. **Они не входят в комплект поставки гриля.**

Сжиженный газ – это легковоспламеняющееся вещество на основе керосина, хранящееся в специальных баллонах под давлением. Объем баллонов для сжиженного газа обычно от 5 до 11 кг. Убедитесь, что приобретенный балон не имеет следов ударов и ржавчины, а его клапан не поврежден. Транспортировка баллона со сжиженным газом допускается только в вертикальном положении и хорошо закрепленным. Для бытового использования газовый баллон может быть не более 615 мм в высоту и диаметром 310 мм.

Газ поступает из баллона к грилю с помощью регулятора низкого давления и шланга. Благодаря регулятору низкого давления газ равномерно поступает в гриль.



Регулятор давления, прикрепленный к баллону, не должен иметь функцию регулировки, а рабочее давление регулятора должно составлять 30 мбар.



Длина газового шланга должна быть не более 1,2 м, а диаметр – не более 10 мм (Внимание! В Швеции макс. 8 мм).



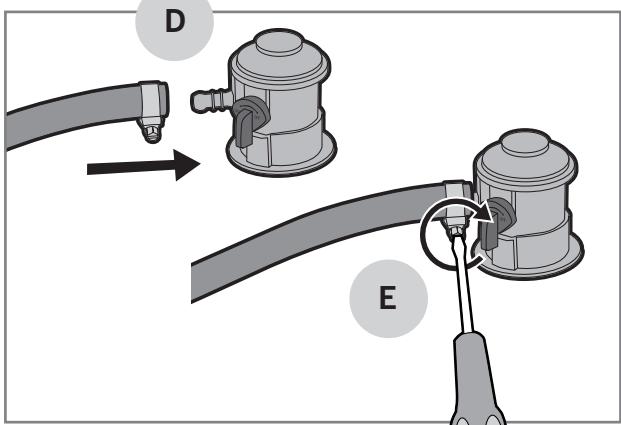
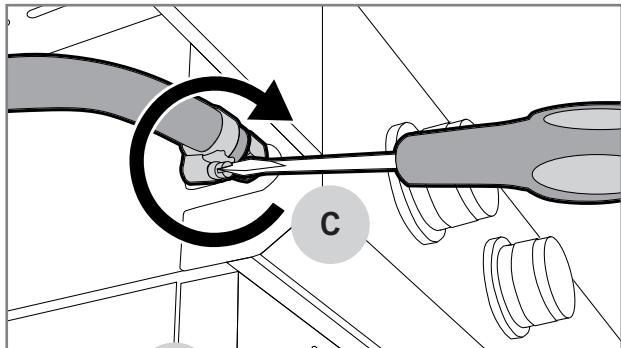
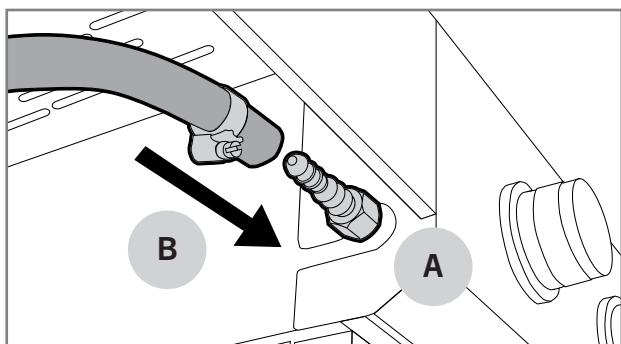
Регулятор давления должен быть изготовлен в соответствии с EN16129. В регуляторе давления рабочее давление указывается номинальным давлением 29 мбар.



Газовый должен быть изготовлен в соответствии с EN16436.

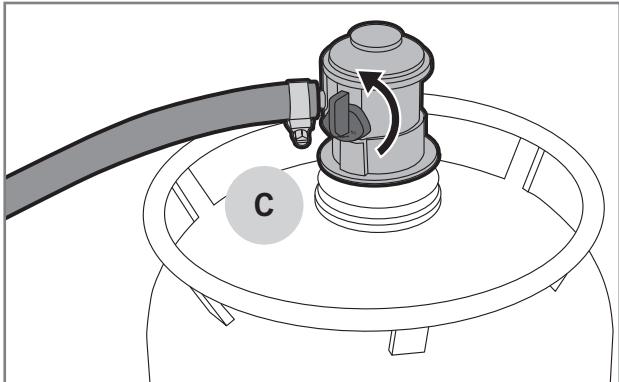
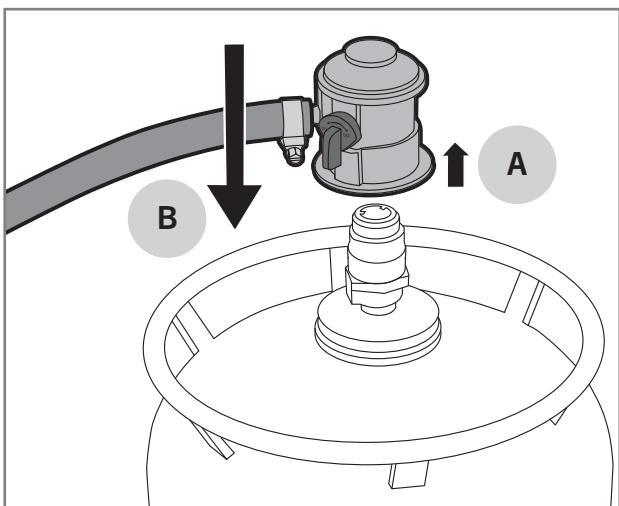
Установка газового шланга

- Проверьте состояние газового шланга.
- Убедитесь, что все ручки управления грилем находятся в положении OFF.
- Убедитесь, что патрубок шланга гриля правильно закреплен (A).
- Вставьте газовый шланг в гнездо для шланга как можно дальше и плотнее (B).
- Затяните шланг на гнезде для шланга на гриле с помощью хомута для шланга (C).
- Вставьте другой конец газового шланга в гнездо шланга регулятора низкого давления (D).
- Затяните шланг на гнезде регулятора давления с помощью хомута для шланга (E).



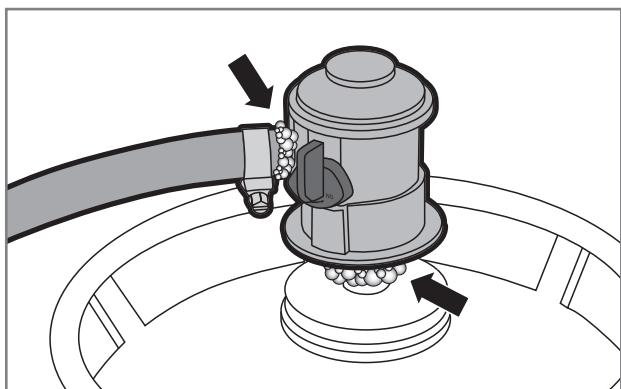
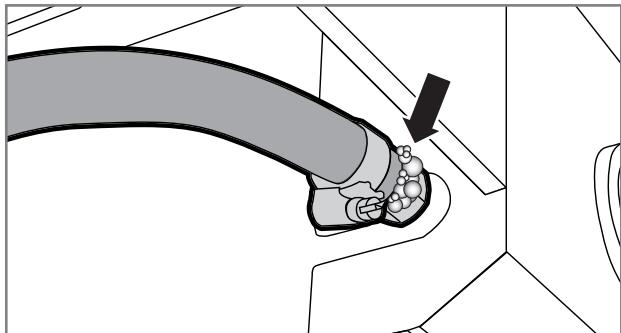
Установка регулятора низкого давления

- Проверьте состояние регулятора низкого давления.
- Прикрепите регулятор низкого давления к баллону, потянув стопорное кольцо вверх (A) и вдавив регулятор в цилиндр (B).
- Чтобы закрепить крепление, потяните регулятор с силой вверх.
- Медленно откройте газовый кран на регуляторе, чтобы стабилизировать давление (C).



- Смочите все клапаны, соединения шлангов, насадки регуляторов, соединения цилиндров и сварные швы мыльным раствором (30 % жидкости для мытья посуды или жидкого мыла и 70 % воды). Смочить можно при помощи щетки или распылителя.
- Внимательно следите, не появятся ли пузырьки на каком-либо из элементов. Пузырьки указывают на утечку газа.
- При появлении пузырьков перекройте подачу газа и затяните соединения в месте появления пузырьков.
- Если на шланге или в баллоне появятся пузырьки, замените деталь на новую.
- Откройте подачу газа и снова проверьте герметичность.
- Смойте мыльную воду чистой водой, чтобы предотвратить появление ржавчины.

⚠ Не используйте гриль, если вы не можете устранить утечку газа. В этом случае извлеките регулятор давления из цилиндра и обратитесь в сервисную службу / к продавцу.



Проверка утечки сжиженного газа

Проверка на герметичность должна проводиться всякий раз после замены газового баллона, регулятора давления или газового шланга. Проверка также должна проводиться регулярно каждый год, особенно после длительных перерывов в использовании. Произведите проверку на герметичность в соответствии с инструкциями, указанными ниже.

- Откройте крышку гриля и убедитесь, что органы управления всех горелок установлены в положение OFF.
- Откройте регулятор низкого давления.

RU

Эксплуатация гриля:

Действия перед первым использованием

После проверки на герметичность необходимо скечь заводскую смазку, прежде чем гриль будет готов к использованию. Сжигание заводской смазки производится в соответствии с приведенными ниже инструкциями.

1. Откройте крышку гриля и зажгите все горелки в соответствии с инструкциями.
2. Включите горелки, повернув регулятор мощности на , и оставьте их гореть в течение 5 минут при открытой крышке.
3. Закройте крышку и оставьте гореть еще на 10 минут, повернув регулятор мощности на .
4. Выключите горелки и перекройте подачу газа.
5. Оставьте гриль остывать на 15 минут.
6. Очистите решетки гриля с помощью щетки для чистки гриля.
7. Смажьте решетки гриля пищевым растительным маслом.



Во время сжигания заводской смазки от гриля может исходить дым с неприятным запахом. Это нормально, и дым исчезнет, когда смазка сгорит.

Действия перед каждым использованием

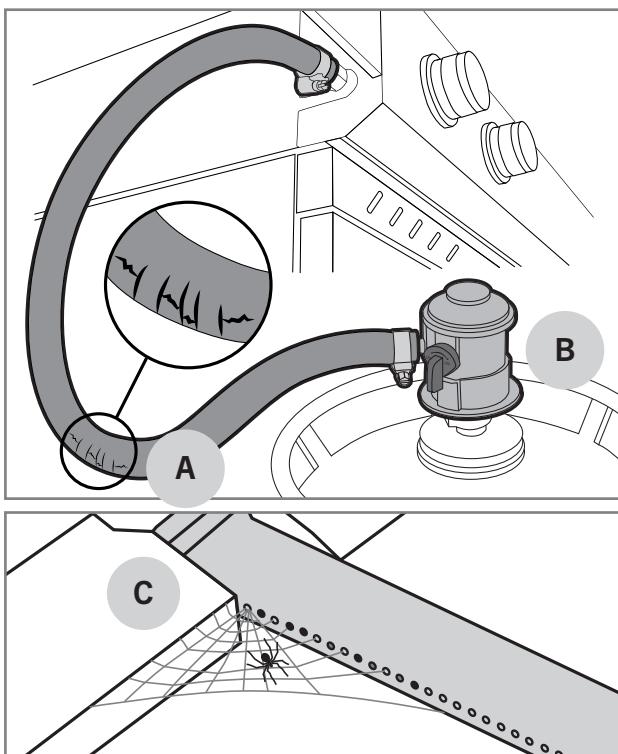
Безопасное и правильное использование гриля требует нескольких проверок перед каждым использованием. Внимательно ознакомьтесь с приведенным ниже контрольным списком.

1. Убедитесь, что гриль установлен правильно и в непосредственной близости от нее нет легковоспламеняющихся материалов или жидкостей.
2. Убедитесь, что в газовом шланге (A) нет трещин или разрывов.
3. Убедитесь, что регулятор низкого давления правильно закрыт (B).
4. Убедитесь, что основание гриля, поддон для жира, теплораспределители и горелки очищены от жира и маринадов. Это предотвратит возгорание жира.

5. Убедитесь, что отверстия горелок не покрыты гнездами насекомых или паутиной (C).
6. Убедитесь, что на решетках гриля нет ворсинок от чистящих щеток.



Не используйте гриль, если газовый шланг поврежден или отсутствуют какие-либо детали.



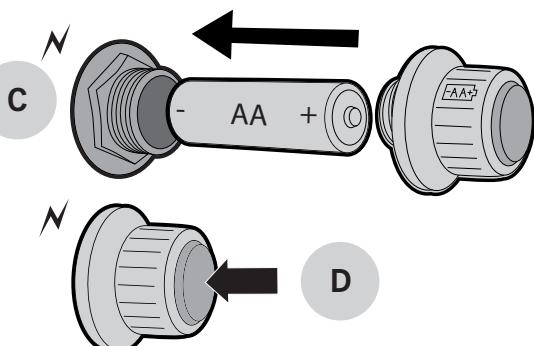
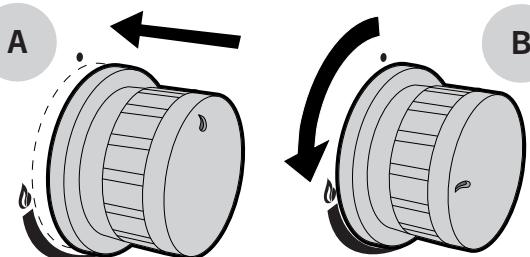
Разжигание горелок с помощью пьезоэлемента

Разжигание горелок осуществляется в основном либо с помощью пьезоэлемента, встроенного в ручку управления, либо с помощью пьезоэлемента, работающего от батарейки. Каждая горелка имеет собственную ручку управления. Зажигание осуществляется с помощью ручки управления с изображением молнии . Зажигание горелки осуществляется следующим образом.

1. Откройте крышку гриля.
2. Откройте подачу газа из регулятора низкого давления.

- Нажмите до упора ручку управления горелкой (A) и поверните ее в положение (B). Пьезоэлемент, встроенный в ручку управления, зажжет горелку.
- Если гриль оснащен пьезоэлементом (C) с питанием от батареек, убедитесь, что в нем имеется батарея, и она правильно установлена. Нажмайте кнопку пьезоэлемента (D) до тех пор, пока не зажжется горелка гриля.
- Отрегулируйте пламя горелки на соответствующую мощность в диапазоне от до .
- После того как первая горелка разожглась, остальные горелки можно зажечь по порядку, повернув ручку управления против часовой стрелки в положение .
- Отрегулируйте пламя горелок на соответствующую мощность в диапазоне от до .

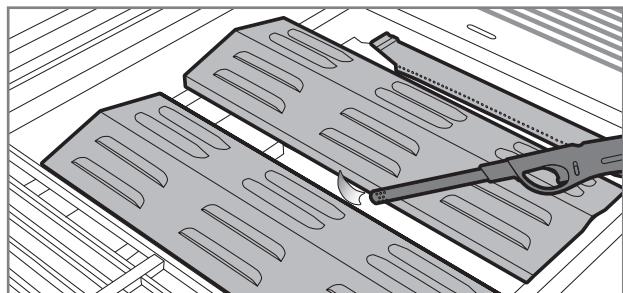
i Если горелка не загорается, выключите регулятор и подождите пять минут, прежде чем пытаться снова ее зажечь. Если зажечь горелку с помощью пьезоэлемента не удается, можете попробовать зажечь ее длинной спичкой или длинной зажигалкой.



Как зажечь горелку спичкой или длинной зажигалкой

- Откройте крышку гриля.
- Откройте подачу газа из регулятора низкого давления.
- Зажгите длинную спичку или длинную зажигалку.
- Нажмите на ручку регулировки мощности пламени горелки и поверните ее в положение .
- Поднесите длинную спичку или длинную зажигалку примерно на расстояние одного сантиметра от горелки.
- После того, как первая горелка разожглась, остальные горелки можно зажечь по порядку, повернув ручку регулятора против часовой стрелки в диапазоне от до .

i Если горелка не загорается в течение пяти секунд, поверните регулятор в положение OFF и попробуйте найти решение в таблице решения проблем.



Зажигание горелки боковой плиты

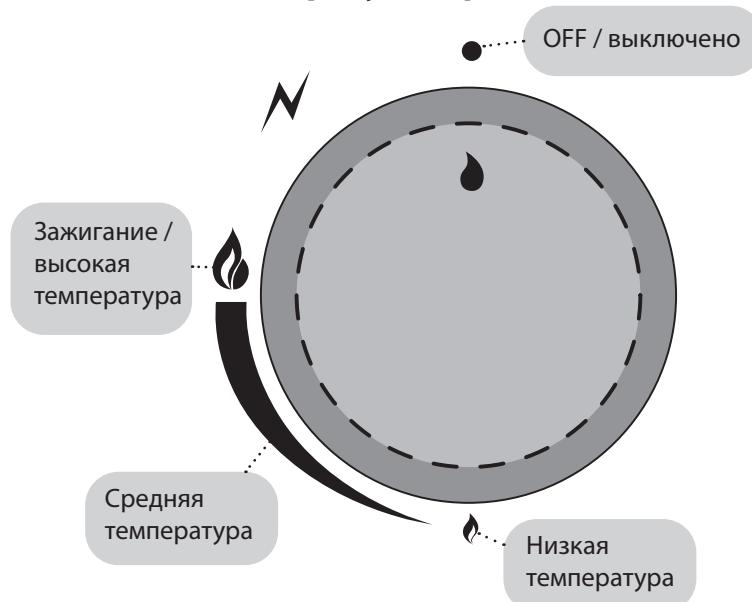
- Откройте крышку боковой плиты.
- Нажмите на ручку регулировки мощности пламени горелки и поверните ее в положение . Пьезоэлемент, встроенный в ручку управления, зажжет горелку.
- Если в гриле установлен пьезоэлемент на батарейках, нажмайте кнопку пьезоэлемента до тех пор, пока горелка гриля не загорится.
- Отрегулируйте пламя горелки на соответствующую мощность в диапазоне от до .

i Если горелка не зажигается, выключите регулятор и подождите пять минут, прежде чем пытаться снова ее зажечь. Если зажечь горелку с помощью пьезоэлемента не удается, можете попробовать зажечь ее длинной спичкой или длинной зажигалкой.

Выключение горелок

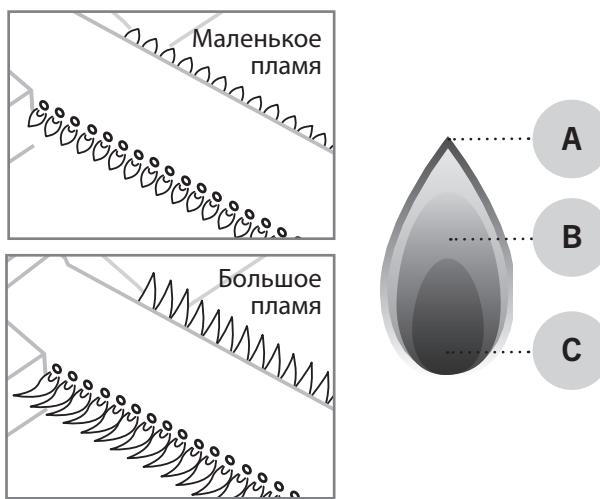
1. Отключите подачу газа на регуляторе низкого давления, чтобы убедиться, что в гриле или в газовом шланге не осталось газа.
2. Поверните ручки управления в положение OFF.
3. Закройте крышку гриля.
4. Отсоедините регулятор давления от газового баллона.

Положения регуляторов



Проверка пламени

Проверяйте пламя каждый раз, когда зажигаете гриль. Горелки оптимально отрегулированы на заводе-изготовителе, но небольшие отверстия в горелке привлекают насекомых, которые могут в них гнездиться и делать паутину. При правильном горении пламени в горелках, только кончик пламени время от времени трепещет желтым (A), а цвет пламени меняется сверху вниз от светло-синего (B) до темно-синего (C).



i Если пламя не горит должным образом, проверьте и почистите горелку. Если горелка повреждена, ее необходимо заменить перед использованием.

Перенаправление пламени

В ветреную погоду ветер может выталкивать пламя от горелок к воздухозаборнику, в результате чего пламя будет гореть под панелью управления. Это может привести к повреждению панели управления, регуляторов управления и клапанов гриля. Выталкивание пламени также вызывает необычный звук, поэтому, если вы слышите какой-либо лишний шум или звук, сделайте следующее:

1. Перекройте подачу газа на регуляторе низкого давления.
2. Поверните все регуляторы управления в положение OFF.
3. Откройте крышку гриля.
4. Отсоедините регулятор давления от газового баллона.
5. Переместите гриль в более защищенное место.

i Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные перенаправлением пламени в гриле.

Вспышки пламени

Небольшие вспышки пламени – нормальное явление при использовании газового гриля, это также придает блюдам аромат. Если вспышек много, это увеличивает внутреннюю температуру гриля и увеличивает количество жира, капающего с блюд. Это, в свою очередь, увеличивает риск возгорания жира. По этой причине следует принять профилактические меры для предотвращения вспышек.

1. Удалите лишний жир с мяса перед приготовлением на гриле.
2. Постарайтесь готовить мясо при правильной температуре.
3. Убедитесь, что на подносе для жира нет лишнего жира или кусочков пищи.
4. Убедитесь, что на теплораспределительных пластинах нет жира.
5. Гриль по возможности закрывайте крышкой.

i При приготовлении на гриле с закрытой крышкой температура внутри гриля более равномерна и расход газа меньше. Закрытая крышка также помогает удерживать влагу внутри гриля, снижая заветренность продуктов.

Полезные инструкции

Общие инструкции по приготовлению на гриле

Готовить на гриле очень просто и легко, если вы помните несколько мелочей и не забываете общие инструкции

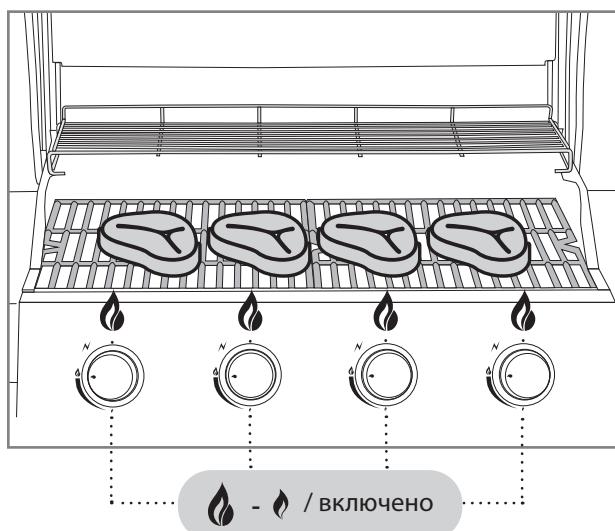
- Гриль необходимо хорошо нагреть** Как только решетки гриля должным образом нагреются, пища меньше к ним пристает и создается надлежащая поверхность для приготовления.
- Не жарьте на гриле с грязными принадлежностями.** Старые маринады и остатки пищи легко прилипают к решетке и приготовленной на гриле пище. Чистите решетки гриля после каждого использования. Таким образом, они будут готовы к следующему использованию.
- Прежде чем приступить к приготовлению на гриле, убедитесь, что все необходимые принадлежности, специи и маринады, а также посуда находятся поблизости.
- Готовьте на гриле как можно больше при закрытой крышке.** Когда крышка закрыта, температура гриля не будет падать без необходимости, а время приготовления блюд сократится.
- Переворачивайте мясо как можно реже,** достаточно одного раза. Когда пища достаточно долго находится на решетке гриля, на поверхности образуется красивая подрумяненная поверхность.
- Термометр в помощь!** Слишком долгое время приготовления на гриле сделает блюда сухими и испортит вкус. С термометром для мяса вы получите наилучший результат.
- Дайте мясу полежать в течение 10–20 минут,** перед нарезанием / едой. По мере того как мясо лежит, температура стабилизируется, и жидкость внутри него не так сильно выступает при разрезании.

Приготовление блюд на гриле прямым и косвенным способом

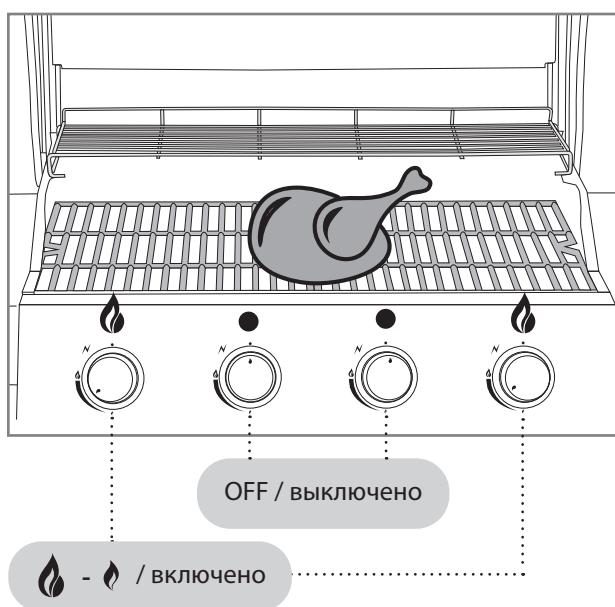
В газовых грилях с несколькими горелками вы можете использовать прямой и косвенный способы приготовления блюд. Как правило, более мелкие и мягкие блюда готовятся на гриле прямым способом. А приготовление косвенным способом рассчитано на большие и требующие более длительного

приготовления продукты, такие как цельное жаркое, цыплята и рыба. Косвенный способ приготовления на гриле также используется для доведения до готовности подрумяненных на гриле прямыми методом кусочков мяса. Ниже перечислены советы по приготовлению блюд на гриле как прямым, так и косвенным способом.

Установки для приготовления на гриле прямым способом



Установки для приготовления на гриле косвенным способом



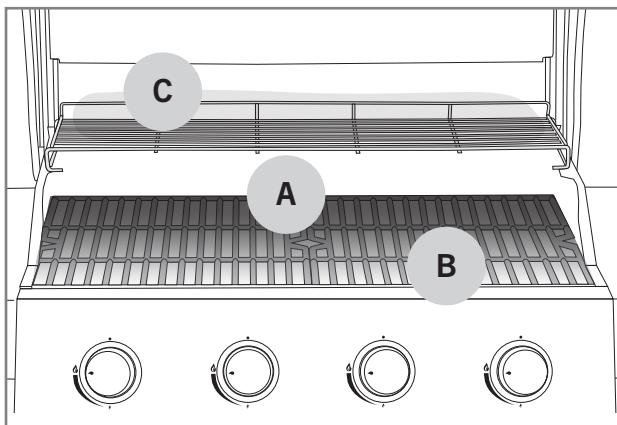
RU

Зоны нагрева на жарочной поверхности гриля

Традиционные, наиболее распространенные газовые горелки (трубчатые / плоские горелки) вызывают неравномерное нагревание жарочной поверхности. Это следует рассматривать скорее, как одно из присущих грилю качеств, нежели как проблему. Как правило, задняя часть (A) жарочной поверхности горячее, чем передняя (B). Меньшая температура в передней части связана с наличием так называемой трубкой Вентури, прикрепленной к горелке. В ней газ смешивается с воздухом и получается горючая смесь. Пламя внутри трубы Вентури не горит.

В линейке продукции Mustang также есть модели газовых грилей, в которых температура по жарочной поверхности распределяется более равномерно по всей зоне. В этих грилях используются U-образные горелки или отдельные горелки, где в отличие от обычных, трубка Вентури прикреплена в середине горелки. Эти решения позволяют пламени гореть также в передней части горелки.

Решетка (C) в задней части гриля нагревается меньше, что позволяет держать блюда в тепле или медленно готовить их на гриле косвенным способом.



Маринады

Использование маринадов очень распространено при приготовлении блюд на гриле. С их помощью блюдам можно придать желаемый вкус. Однако из-за маринада пища также может пригорать к решеткам. Маринады на масле также могут попадать на горелки, вызывая ненужную вспышку пламени или даже возгорание жира. Эти несколько советов помогут справиться с проблемами маринадов

1. Страйтесь вытираять излишки маринада с пищи, прежде чем положить ее на гриль.
2. При добавлении маринада во время приготовления на гриле, всегда используйте специальную кисточку. Маринад не следует наливать прямо из бутылки на еду.
3. Во время приготовления на гриле отдавайте предпочтение сухим маринадам .



Не используйте остатки маринада от сырого маринования для маринования готовых блюд, так как тогда бактерии из сырого мяса попадут в готовую пищу.

Как избежать пригорания пищи

Каждый, кто готовил еду на гриле, знает, что пища пригорает к решетке. Вот несколько советов, как этого можно избежать.

1. Разогрейте гриль до нормальной рабочей температуры.
2. Очистите решетки перед добавлением пищи на гриль.
3. Перед тем как положить пищу на гриль, смажьте решетку и пищу маслом.
4. Не переворачивайте пищу на гриле слишком часто, дайте ей приготовиться должным образом с каждой стороны.

Руководство по температурным режимам гриля

Ниже перечислены ориентировочные сроки приготовления и температура для большинства ингредиентов. Ветер, дождь, температура воздуха и чистота гриля могут повлиять на время приготовления блюд на гриле.



Говядина

Ингредиенты	Плотность / вес	Способ приготовления	Время приготовления
Стейк из мясной вырезки	примерно 2 см	Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре	2,5–3,5 мин / сторона
Стейк из мясной вырезки	примерно 5 см	Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	2,5 мин / сторона 8–10 мин
Цельная вырезка	около 1,5 кг	Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	3 мин / сторона 20–30 мин
Жаркое	около 1,5 кг	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	3–4 мин / сторона 30–40 мин
Котлета для бургера	примерно 2 см	Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре	2–3 мин / сторона
Температура внутри продукта			
Сырой - почти сырой		47 – 51 °C	
Средней прожарки		52 – 58 °C	
Почти готово – готово		59 – 66 °C	



Свинина

Ингредиенты	Плотность / вес	Способ приготовления	Время приготовления
Стейк из филе, ребра	примерно 2 см	Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре	2–2,5 мин / сторона
Вырезка	примерно 600 г	Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	3 мин / сторона 20–30 мин
Ребрышки-гриль	около 1,5 кг	Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре	60–90 мин 4 мин / сторона
Котлета из шейной части	примерно 3 см	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	2,5–3 мин / сторона 15–20 мин
Сырая колбаса	примерно 400 г	Приготовление на гриле прямым способом при низкой температуре	2–3 мин / сторона
Температура внутри продукта			
Готовое филе		65 – 70 °C	
Хорошо прожаренное прочие ингредиенты		65 – 70 °C	



Кура и индейка

Ингредиенты	Плотность / вес	Способ приготовления	Время приготовления
Филе из грудки	примерно 200 г	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	5–6 мин / сторона
Окорочка	примерно 120 г	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	5–6 мин / сторона
Крылышки	примерно 500 г	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	6–10 мин 30–40 мин
Бройлер целиком	примерно 900 г	Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	60–75 мин
Температура внутри продукта			
Хорошая прожарка		75 °C	



Рыба

Ингредиенты	Плотность / вес	Способ приготовления	Время приготовления
Тонкое филе	примерно 200 г	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	2–3 мин / сторона
Толстое филе	примерно 120 г	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	5–6 мин / сторона
Рыба целиком	примерно 500 г	Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	20–30 мин
Температура внутри продукта			
Розовое		45 – 50 °C	
Полная готовность		55 – 60 °C	



Овощи

Ингредиенты	Плотность / вес	Способ приготовления	Время приготовления
Спелая кукуруза		Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	6 мин
Помидор		Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	6 мин / сторона
Спаржа		Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	3–5 мин
Ломтики картофеля		Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	5–8 мин 10–15 мин
Сырой картофель		Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	45–60 мин

Чистка и хранение гриля

Регулярный уход, очистка и обслуживание гриля значительно продлевает срок службы гриля. Если гриль недостаточно нагревается или пища пристает к решетке, значит, гриль не был очищен или обслуживался в соответствии с инструкциями. После каждого использования выполняйте следующие процедуры очистки.

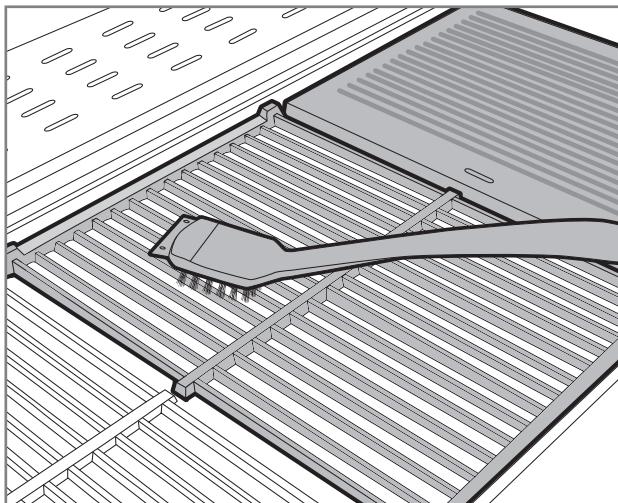
Жарочные решетки

Если на решетке гриля осталась пригоревшая пища или маринад, выполните следующие действия:

1. Убедитесь, что гриль выключен.
2. Удалите остатки пищи и жира с поверхностей, например, бумажным полотенцем.
3. Зажгите гриль в соответствии с инструкциями и установите регулятор мощности пламени горелок в положение 
4. Закройте крышку и дайте грилю нагреться в течение 5–10 минут.
5. Выключите гриль и откройте крышку.
6. Оставьте гриль остывать на 10 минут.
7. Смахните подгоревшую пищу и грязь щеткой для чистки гриля (A).
8. Смажьте решетку гриля растительным маслом, например, используя бумажные полотенца или кисточку для гриля.



Не используйте для чистки сварочную стальную щетку, она может повредить поверхности гриля. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные такой стальной щеткой.



Поддон и чаша для жира

Наиболее распространенной причиной возгорания жира является грязный поддон для жира. Если на поддоне или в чаше для жира есть кусочки пищи или маринады, их следует немедленно очистить следующим образом. На поддоне для жира не должно оставаться жирных лужиц.

1. Убедитесь, что гриль выключен.
2. Снимите поддон или чашу для жира с гриля.
3. Соскребите остатки пищи и жир с помощью скребка или пластиковой лопаточки на щетке для чистки гриля.
4. Вымойте поддон / чашу для жира разбавленным средством для мытья посуды.
5. Высушите и поместите очищенный поддон / чашу для жира обратно на гриль.



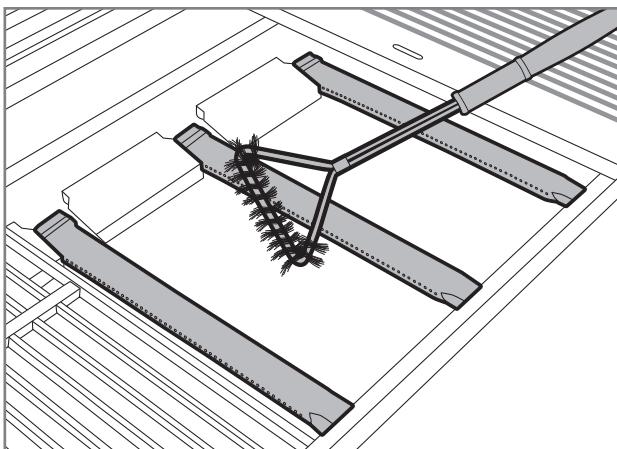
Очистку можно упростить, используя фольгу поверх поддона для жира, чтобы собрать излишки пищи и жира. При очистке просто удалите грязную фольгу.

RU

Горелки

Горелки для гриля являются наиболее важными элементами для работы и нагрева гриля, поэтому их необходимо регулярно проверять на чистоту и пригодность. Горелки необходимо снимать и проверять не реже двух раз в год, особенно весной после зимнего хранения или после другого длительного хранения. Небольшие отверстия в горелках привлекают насекомых и пауков, которые могут гнездиться в горелках. Эти засоры вызывают неравномерное и нечистое пламя. Засоры могут привести к возгоранию пламени за пределами газопровода, что, в свою очередь, серьезно повредит гриль. Очистка горелок производится следующим образом.

1. Убедитесь, что гриль выключен.
2. Снимите решетки и теплораспределительные пластины гриля.
3. Извлеките горелку из топки, открыв крепежный винт. Крепежный винт обычно расположен на конце горелки.
4. В некоторых моделях грилей для отсоединения горелок требуется снять задние пластины гриля.
5. Некоторые модели грилей легко поддаются чистке, даже при установленных горелках. Главное – получить доступ ко всем небольшим газовым отверстиям.
6. Используйте латунную щетку для чистки гриля, чтобы очистить поверхности горелок.
7. Убедитесь, что отверстия горелок открыты и свободны от грязи. В качестве вспомогательного средства можно использовать, например, тонкую проволоку.
8. Если горелка повреждена или сильно заржавела, немедленно замените ее.
9. Убедитесь также, что сопло клапана чистое и не повреждено.
10. Установите очищенные горелки на место.



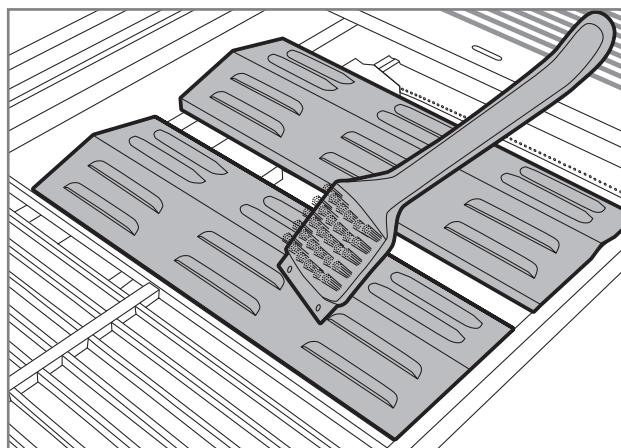
Теплораспределительные пластины

Теплораспределительные пластины равномерно распределяют тепло по жарочной поверхности гриля. На поверхности теплораспределительных плит также собираются пищевые отходы и маринады. Грязные теплораспределительные пластины снижают эффективность гриля. Чистите теплораспределительные пластины следующим образом.

1. Убедитесь, что гриль выключен.
2. Снимите с гриля теплораспределительные пластины.
3. Соскребите излишки пищи с поверхности теплораспределительных пластин скребковой частью чистящей щетки или пластиковой лопаточкой.
4. Затем смахните оставшуюся грязь латунной чистящей щеткой для гриля.
5. Вы также можете вымыть теплораспределительные пластины в раковине средством для мытья посуды.
6. Высушите и поместите очищенные теплораспределительные пластины обратно на гриль.



Не мойте теплораспределительные пластины в посудомоечной машине.



Прочие детали гриля

В дополнение к вышеупомянутым деталям, в гриле много других стальных деталей, которые также необходимо регулярно чистить. Для этих деталей можно воспользоваться следующими общими рекомендациями.

1. Очистите стальные части гриля с помощью жидкости для чистки гриля Mustang, жидкости для чистки Mustang или средства для мытья посуды и чистящей салфетки.
2. Необходимо тщательно высушить очищенные детали.
3. Панели управления и предупреждающие таблички нельзя очищать моющими средствами, так как они могут стереть текст или другие предупреждающие обозначения.
4. Очищайте все наружные поверхности гриля не реже трех раз в год, чтобы предотвратить прилипание грязи к поверхностям.
5. Всегда проверяйте пригодность нового чистящего средства в незаметном месте.



Хлор и соль могут вызвать ржавчину на гриле. Поэтому, если место использования гриля находится в непосредственной близости от моря или бассейна, чистку гриля необходимо проводить еженедельно.

Хранение

Ознакомьтесь с этими инструкциями, если гриль не используется в течение длительного времени или, например, перед зимним хранением. Правильное хранение продлевает срок службы гриля и из года в год поддерживает гриль в рабочем состоянии. При длительном хранении гриля выполните следующие действия

1. Полностью очистите гриль в соответствии с инструкциями, приведенными в руководстве пользователя.
2. Зажгите гриль и оставьте прогреваться примерно на 15 минут, за это время все стальные детали высохнут.
3. Оставьте гриль остывать.
4. Убедитесь, что все решетки гриля смазаны маслом.
5. Если гриль хранится на открытом воздухе, снимите с него горелки, жарочные решетки и раушперы, решетки для разогрева и тепло-распределительные пластины. Эти детали должны храниться в сухом и теплом помещении. Эти детали рекомендуется завернуть по отдельности, например, в газету, во избежание появления царапин на них.
6. Отсоедините регулятор низкого давления от газового баллона.
7. Храните газовый баллон снаружи и следите за тем, чтобы он не подвергался воздействию тепла или солнечных лучей.
8. При хранении на улице рекомендуется приобрести высококачественный чехол, который полностью закрывает гриль. Убедитесь, что воздух циркулирует под чехлом.



При хранении гриля следите, чтобы снег с крыши не падал на гриль. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные снегом или льдом.

RU

Поиск неисправностей

Любой гриль может выйти из строя. Обычно эти неисправности легко исправить. Если вы не можете найти решение своей проблемы в приведенной ниже таблице, свяжитесь с продавцом.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Газ не поступает	Закрыт регулятор низкого давления	Откройте подачу газа на регуляторе давления
	Регулятор низкого давления не-правильно прикреплен к газовому баллону	Снимите регулятор низкого давления и аккуратно установите его на место
	Неисправен газовый шланг или регулятор давления	Замените газовый шланг или регулятор давления и проведите проверку на герметичность
Горелка не загорается с помо-щью пьезоэлемента на батарей-ках	Батарейка разрядилась или не уста-новлена	Замените батарейку
	Провода предохранителей ослаблены или неправильно подсоединенны	Проверьте соединения и снова подсоеди-ните провода
	Пьезоэлемент неисправен.	Замените пьезоэлемент
Горелка не зажигается с помо-щью спичек или пьезоэлемента	Засорились отверстия горелок	Очистите горелки как описано в инструк-ции
	Горелки неправильно прикреплены к клапанам	Проверьте установку и состояние горелок
	Предотвращен доступ воздуха в горелки	Проверьте и очистите горелки
Гриль не нагревается должным образом	Газа слишком мало	Замените газовый баллон на новый
	Нарушена подача газа	Убедитесь, что газовый шланг цел и на нем нет изгибов
	Горелкам не хватает воздуха	Очистите горелки как описано в инструк-ции
Пламя неравномерное или горит полностью желтым или дымится	На поверхности горелок есть остатки пищи, соли или маринады	Очистите горелки как описано в инструк-ции
	Слишком много жира и маринадов на поверхности пищи	Удалите лишний жир
	Теплораспределительные пластины или поддон для жира слишком гряз-ные	Очистите теплораспределительную пла-стину или поддон для жира от излишков пищи или жира
Пламя гаснет	Слишком сильный ветер	Переместите гриль в менее ветренное место
	Мало газа	Замените газовый баллон
Пламя выходит за пределы горелок	Горелки забиты	Проверьте и очистите горелки
	Сильный ветер	Переместите гриль в менее ветренное место
Жужжание / гудение регулятора давления	Высокая температура на улице	Не требует действий. Наладится само
	Полный газовый баллон	

Гарантия

Газовые грили Mustang и их компоненты имеют гарантию не менее 24 месяцев на случай производственного и материального брака. Однако существуют различия в условиях гарантии для конкретной модели, и ознакомиться с актуальными условиями и сроками гарантии можно на нашем веб-сайте

mustang-grill.com

По всем гарантийным вопросам необходима квитанция о покупке, по которой можно определить место и дату покупки.

RU



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

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

RU

Самый широкий ассортимент товаров для барбекю

Гриль | Пицца | Копчение | Принадлежности





MUSTANG

mustang-grill.com