



# MUSTANG

## PEARL 4 BUILT-IN

**Assembly and operating instructions**

EN

**Asennus- ja käyttöohje**

FI

**Monterings- och bruksanvisning**

SV

**Monteringsanvisninger og bruksanvisning**

NO

**Samlings- og betjeningsinstruktioner**

DA

**Paigaldus- ja kasutusjuhend**

ET

**Lietošanas pamācība**


LV

**Naudotojo vadovas**

LT





Technical information   Tekniset tiedot   Teknisk information   Spesifikasjoner   Tekniske data   Tehniline teave   Tehniskā informācija   Techninė informacija	
Appliance code Laitteen koodi Produktkod Apparatkode Udstyrskode Seadme kood Ierīces kods Prietaiso kods	WA4010-FB0-0B1 (316288)
	 2531-23 PIN 2531DO-0136
Total heat input (all gas categories) Kokonaislämpöteho (kaikki kaasuluokat) Total effekt (alla gaskategorier) Total effekt (alle gasskategorier) Samlet udgangseffekt (alle gaskategorier) Summaarne küttevõimsus (kõik gaasiklassid) Kopējā siltuma ievade (visas gāzes kategorijas) Bendroji šiluminė įvestis (visų kategorijų dujos)	17,5 kW (1 273 g/h)
Gas category Kaasuluokka Gaskategori Gasskategori Gaskategori Gaasi klass Ierīces klase Prietaiso klasė	I3B/P(30)
Types of gas Kaasulajit Typer av gas Gasstype Gastyper Gaasi tüübid Gāzes veidi Dujų tipas	LPG gas mixtures Nestekaasuseokset Gasolblandningar LPG-gassblandinger LPG-gasblandinger Vedelgaasi segud šķidrie gāzu maisījumi Suskystintų dujų mišiniai
Gas pressure Kaasunpaine Gastryck Gasstrykk Gastryk Gaasi rõhk Gāzes spiediens Dujų slėgis	30 mbar /
Injector size, main burners A, side burner B, power burner C Suuttimen koko, pääpolttimet A, sivupoltin B, tehopoltin C Injektorstorlek, huvudbrännare A, sidobrännare B, power burner C Injektorstørrelse, hovedbrenner A, sidebrenner B, effektbrenner C Indsprøjtningssydens størrelse, hovedblus A, sidebrænder B, power burner C Düsi läbimõõt, grillipõletil A, külgpõletil B, power burner C Sprauslas lielums, galvenie degļi A, sānu degļis B, power burner C Purkštuko dydis, pagrindiniai degikliai A, šoninis degiklis B, power burner C	A: 0,93 mm
Country of use Käyttömaa Användningsland Bruksland Anvendelseslande Kasutusriik Izmantošanas valsts Naudojimo šalis	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
Info Informasjon Information Tootja Ražotājs Gamintojas	Tammer Brands Oy Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland <b>mustang-grill.com</b>



# MUSTANG

## PEARL 4 BUILT-IN

EN **Assembly instructions**

---

FI **Kokoamisohjeet**

---

SV **Monteringsanvisningarna**

---

NO **Monteringsanvisning**

---

DA **Samlingsvejledning**

---

ET **Koostejuhised**

---

LV **Montāžas instrukciju**

---

LT **Surinkimo nurodymai**

---



EN

## 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.**

FI

## Yleiset kokoamisohjeet

### Ennen asentamista

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



**Älä anna pienten lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.**

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

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

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



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





SV

## Allmänna monteringsanvisningar

### Innan montering

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



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

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

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

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



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

NO

## Generelle monteringsanvisninger

### Før du starter monteringen

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



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

Kontroller at alle deler som kreves for montering er tilstede og at de er i god stand. Du kan sjekke delene ved hjelp av listen på side 8. Hvis deler mangler eller de er skadet, ta kontakt med selgeren.

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

Noen plåt-/ståldeler kan være skarpe; bruk arbeids-hansker under montering.



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

# Generel samlingsvejledning

## Inden du begynder at samle produktet

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



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

Kontrollér, at du har alle dele, du skal bruge til at samle produktet, og at de er i god stand. Du kan kontrollere delene ved hjælp af oversigten på side 8. Kontakt venligst forhandleren i tilfælde af manglende eller beskadigede dele.

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

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



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

# Üldine koostejuhend

## Enne kokkupanekut

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



**Ärge lubage väikelastel pakkematerjaliga mängida.**

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

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

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



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



LV

## Vispārējās montāžas instrukcijas

### Pirms uzstādīšanas

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



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

Pārbaudiet, vai iepakojumā ir visas montāžai nepieciešamās detaļas un vai tās nav bojātas. Pārbaudi var veikt, izmantojot detaļu sarakstu 8 lappusē. Sazinieties ar izplatītāju, ja kādas detaļas trūkst vai tās ir bojātas.

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

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



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

LT

## Bendrosios surinkimo instrukcijas

### Prieš surinkimą

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



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

Patikrinkite, ar yra visos reikiamos dalys ir ar jos tvarkingos. Patikrinimui galite naudoti 8 puslapyje pateiktą dalių sąrašą. Jei trūksta kokių nors dalių arba jos pažeistos, susisiekite su pardavėju.

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

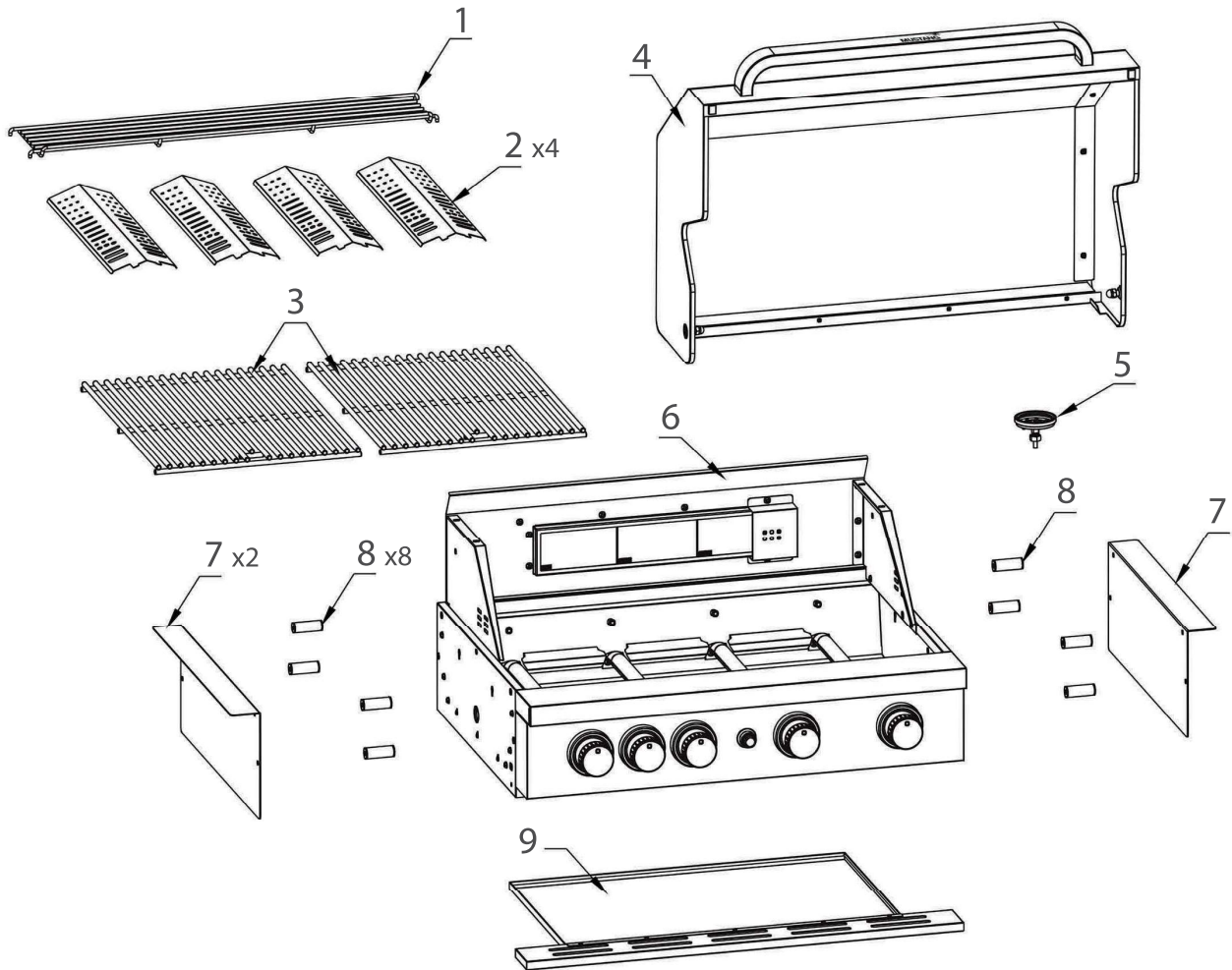
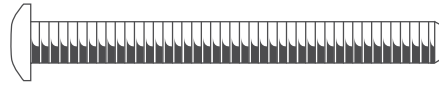
Kai kurios skardinės / metalinės dalys gali būti aštrios, tad mūvėkite darbines pirštines.



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

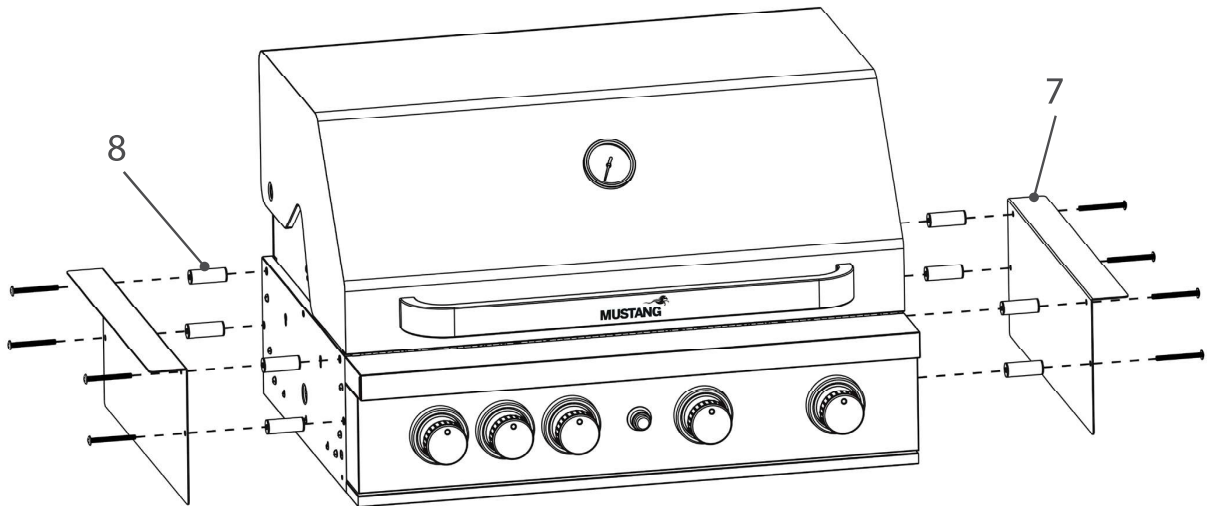
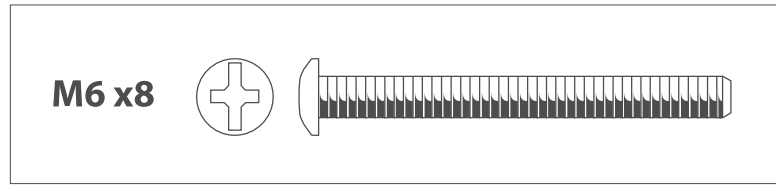


M6 x8

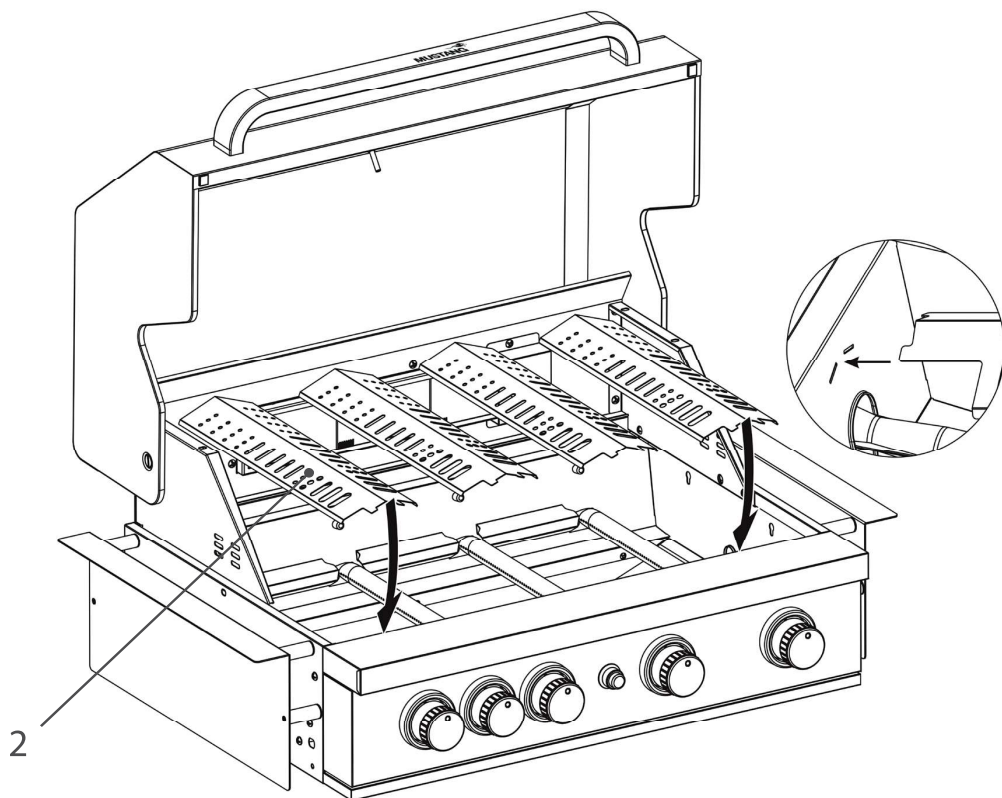




1

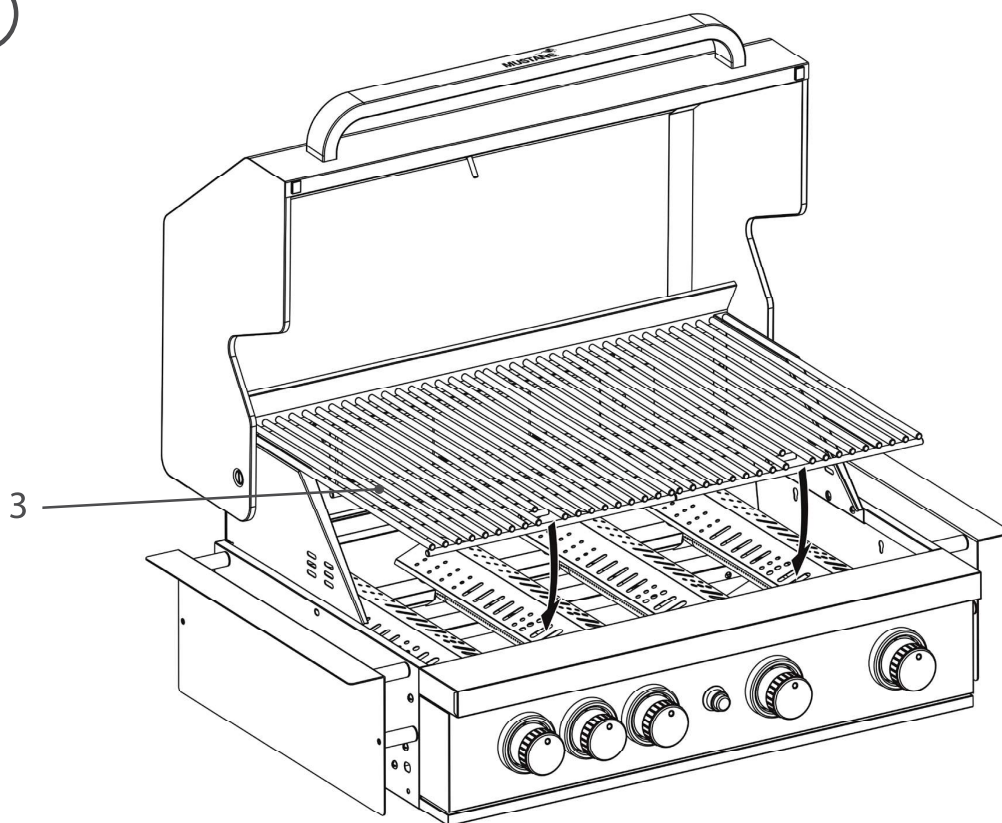


2

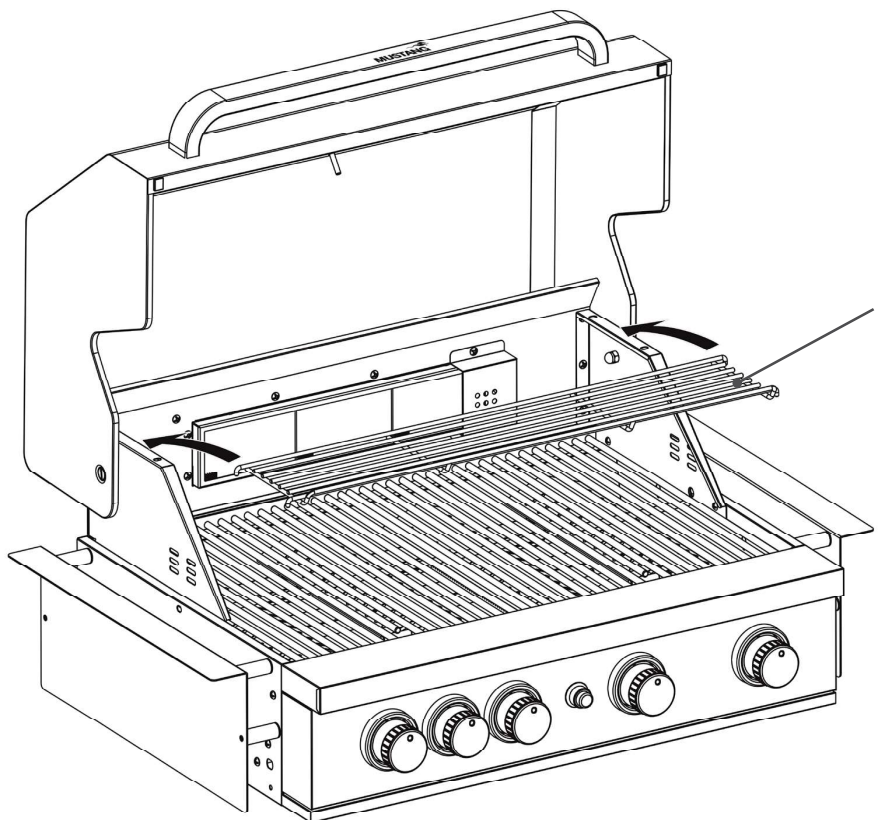




3



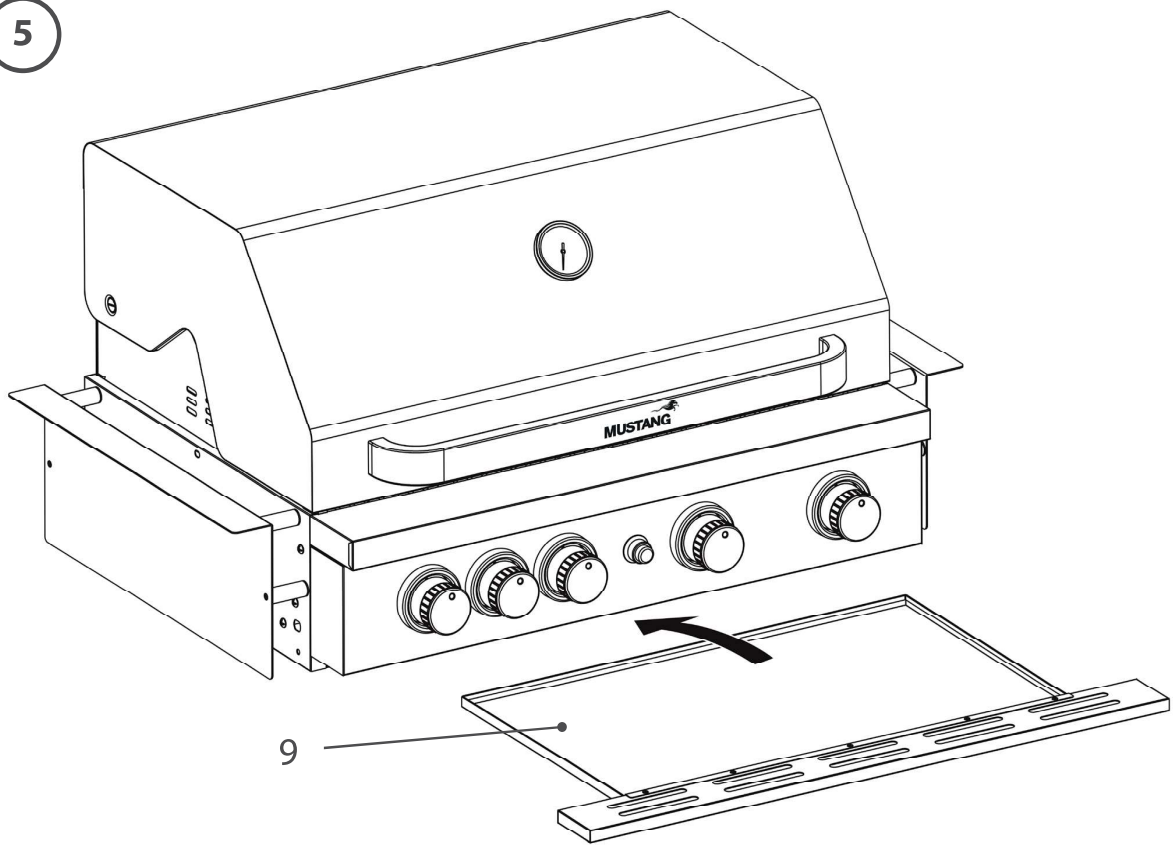
4



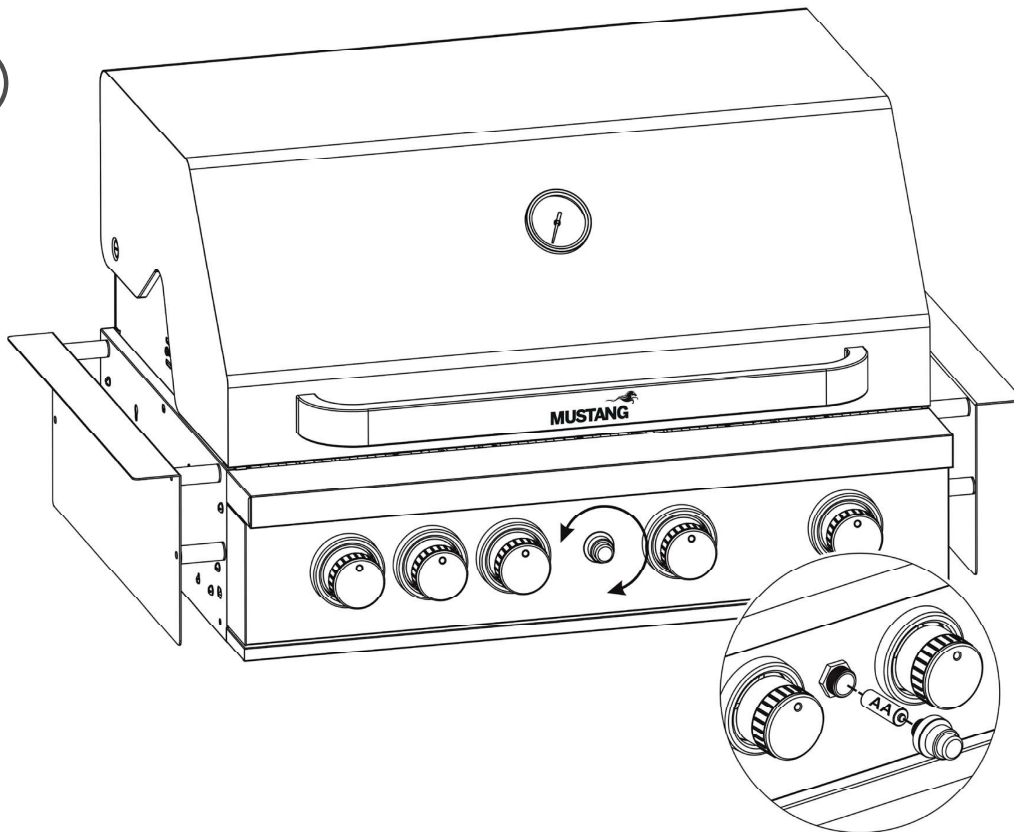




5

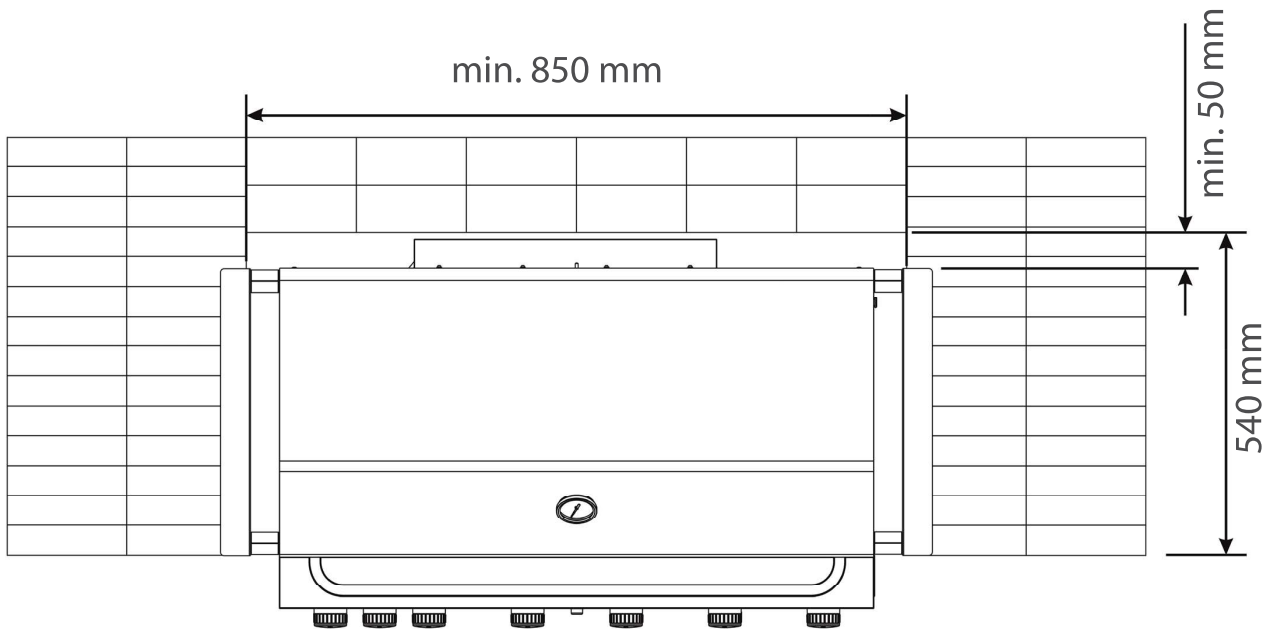
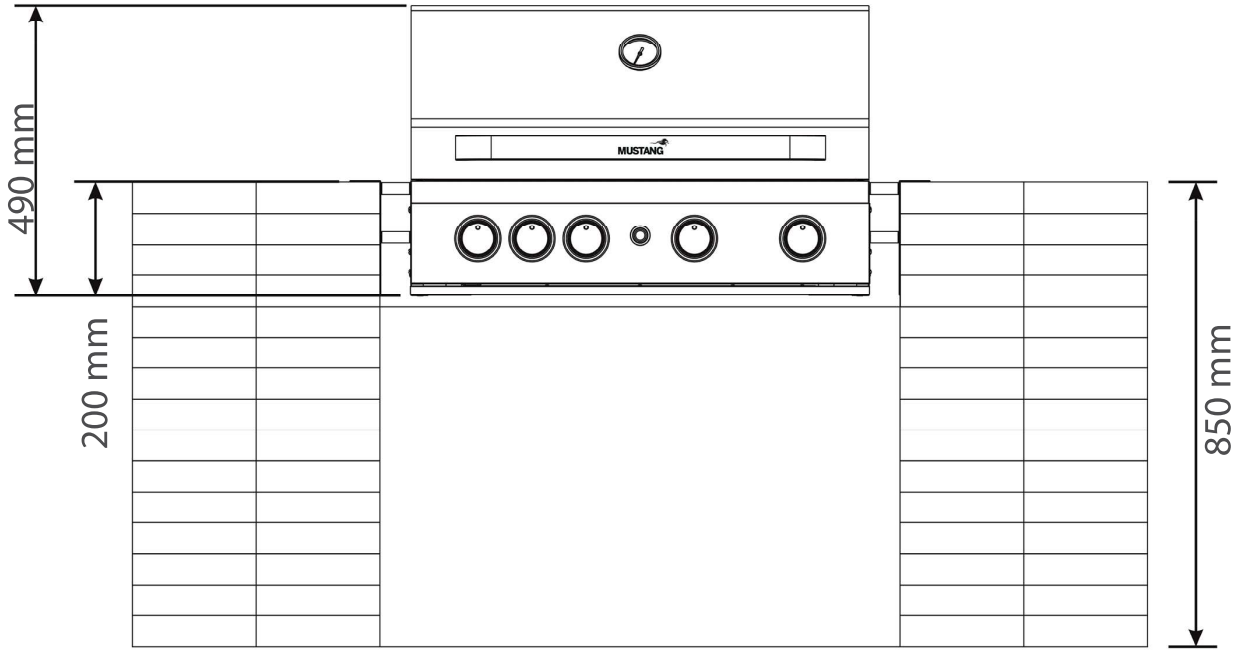


6

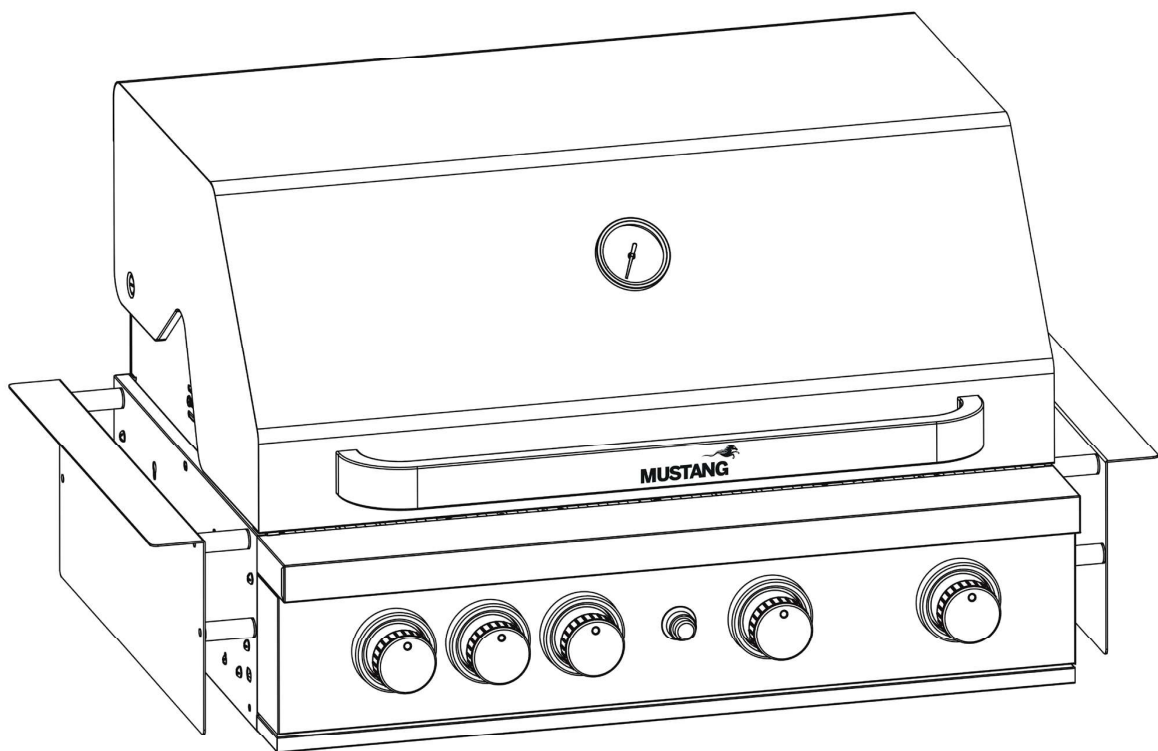




7









# MUSTANG



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



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

Follow us on social media



**mustanggrill**

# Table of contents

<b>Assembly instructions</b> .....	3
Before you begin assembly .....	4
<b>Safety instructions and warnings</b> .....	18
Placing the grill .....	18
Safety instructions related to gas .....	18
General safety instructions .....	19
<b>Connecting gas to the grill</b> .....	20
Information about liquefied gas .....	20
Installing the gas hose .....	20
Installing the low-pressure regulator .....	21
Testing for liquefied gas leaks .....	21
<b>Using the grill</b> .....	22
Measures to perform before using the product for the first time .....	22
Measures to perform before each use .....	22
Igniting the burners with a piezo igniter .....	23
Igniting the burners with a match or long lighter .....	23
Igniting the burner of the side cooker .....	23
Putting out the burners .....	24
Controller positions .....	24
Checking the flames .....	24
Flame moving .....	24
Flame flaring up .....	24



<b>Useful tips</b> .....	25
General instructions for grilling .....	25
Direct and indirect grilling .....	25
Settings for direct grilling .....	25
Indirect grilling settings .....	25
Heat levels of the cooking areas .....	26
Marinades .....	26
Preventing food from sticking to the grill .....	26
Grilling temperature guide .....	27
<b>Cleaning and storing the grill</b> .....	29
Grilling grids .....	29
Grease tray and cup .....	29
Burners .....	30
Flame tamers .....	30
Other grill components .....	31
Cleaning wooden parts .....	31
Storage .....	31
<b>Troubleshooting</b> .....	32
<b>Warranty</b> .....	33

## 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-marked 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.

# 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.**

Liquefied petroleum gas (LPG) is an extremely flammable substance stored in pressurized liquefied gas cylinders. Liquefied 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 liquefied 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.

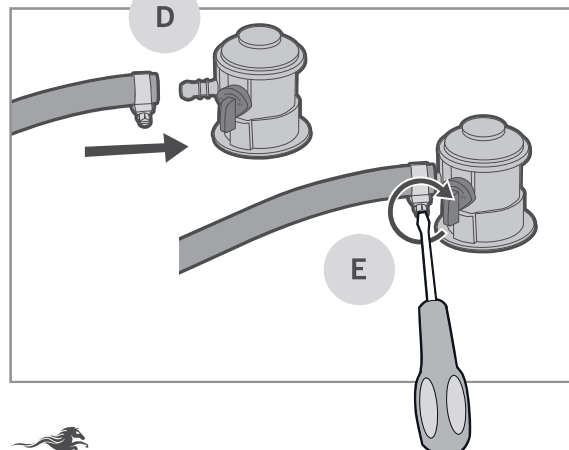
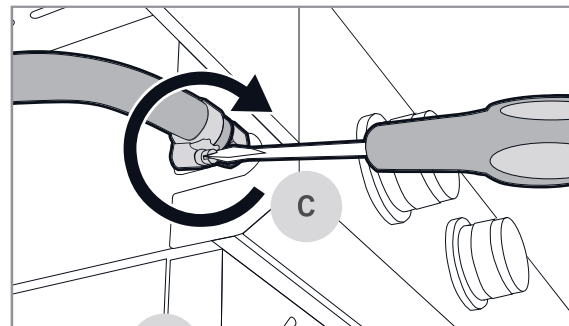
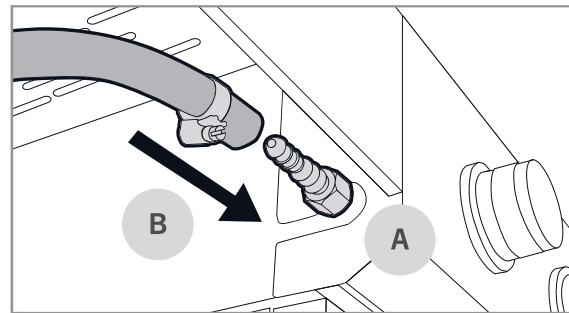
**⚠** The length of the gas cylinder may be 1.2 m at the maximum, and its thickness 10 mm at the maximum (note: in Sweden, max. 8 mm).

**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).

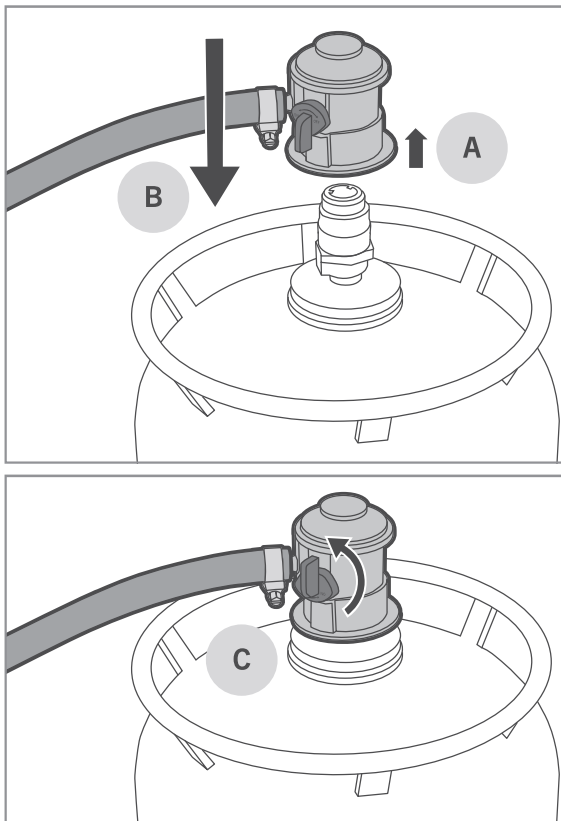






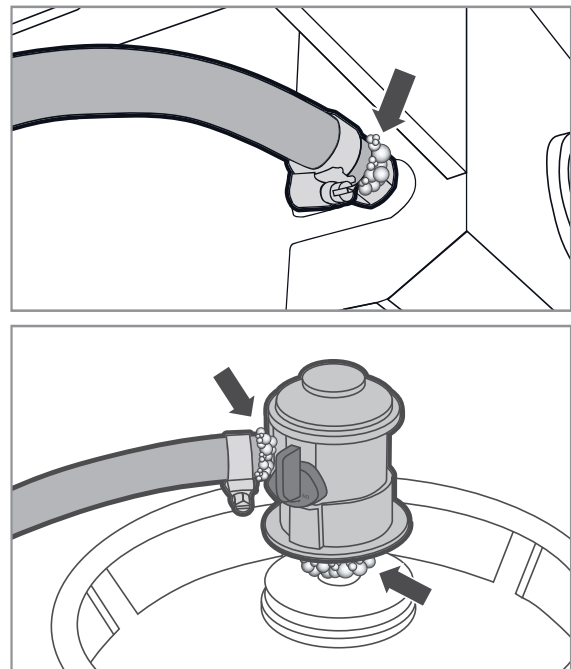
## Installing the low-pressure regulator

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.

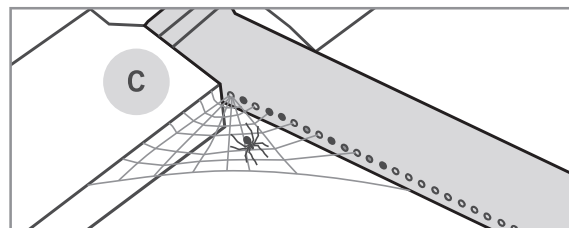
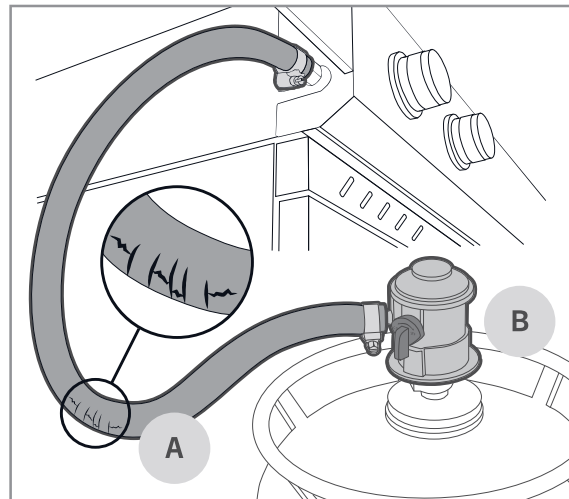
**i** When burning off the storage grease, the grill may produce unpleasant smoke. This is normal; the smoke will vanish once the storage grease has been burned out.

## 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.



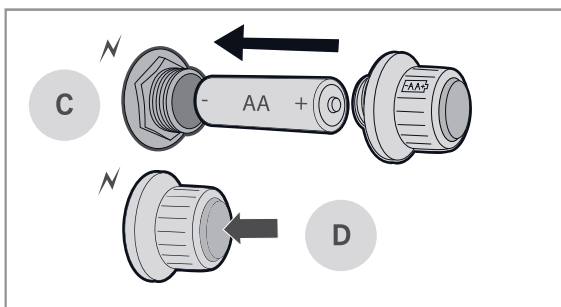
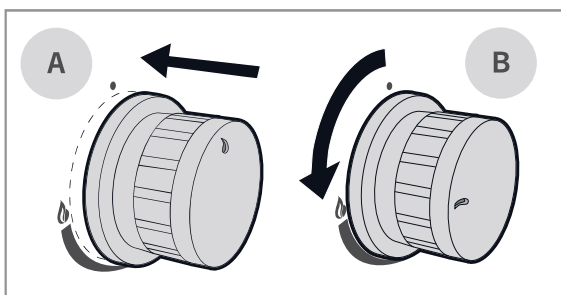


## Igniting the burners with a piezo igniter




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 .

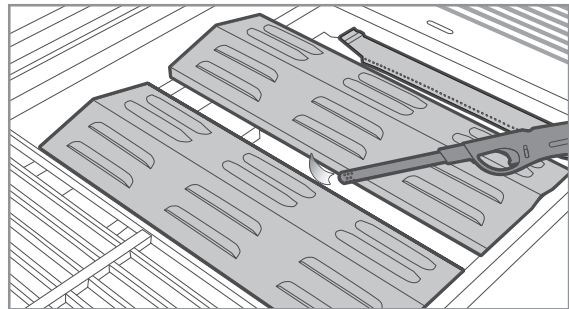
**i** If the burner does not light up, turn the control knob to OFF and wait 5 minutes before attempting to ignite the burner again. If you cannot get the burner to ignite using the piezo igniter, you can try lighting the burner up with a long match or lighter.






## 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

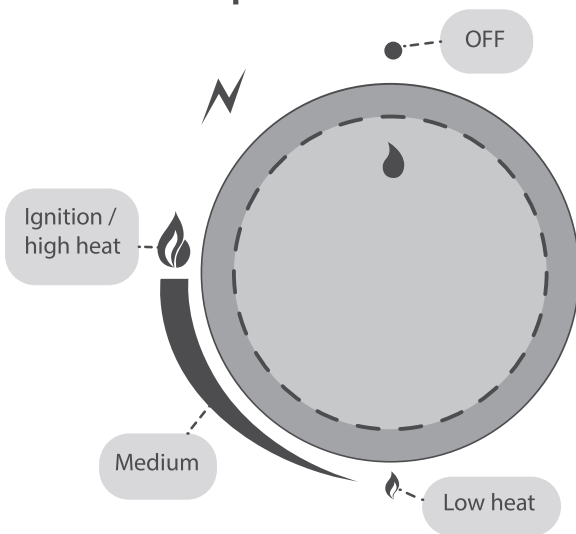
1. Open the lid of the side cooker.
2. Press the control knob of the burner and turn it to . The piezo integrated into the control knob ignites the burner.
3. If the grill has a battery-powered piezo, press and hold the piezo button until the burner lights up.
4. Set the burner flame at a suitable power,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

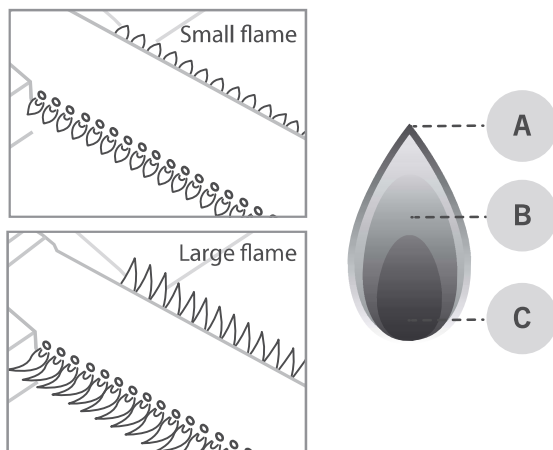
1. Shut off the gas flow from the low-pressure regulator to ensure that no gas remains in the grill or the gas hose.
2. Turn the control knob to the OFF position.
3. Close the hood of the grill.
4. Remove the pressure regulator from the gas cylinder.

## Controller positions



## 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).



**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.

## 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

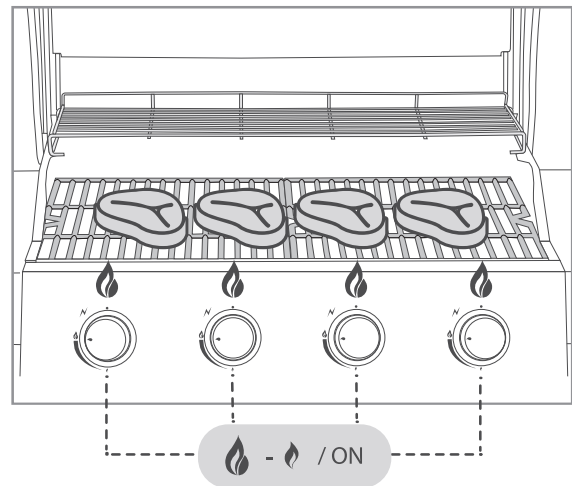
Grilling is very easy and relaxing once you keep a few rules in mind and make use of these general grilling instructions:

- **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.

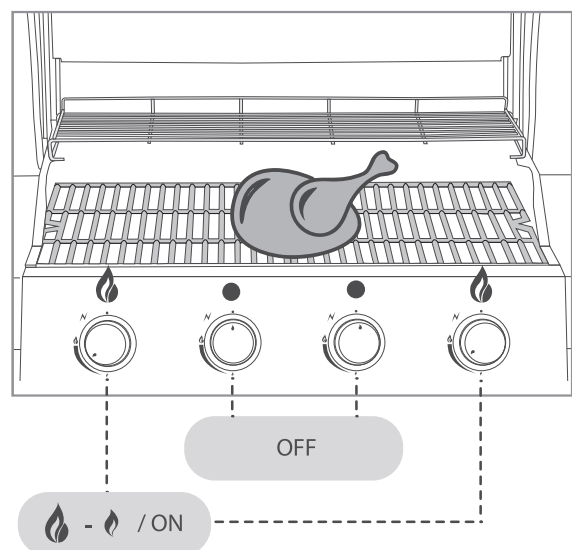
## Direct and indirect grilling

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



### Indirect grilling settings

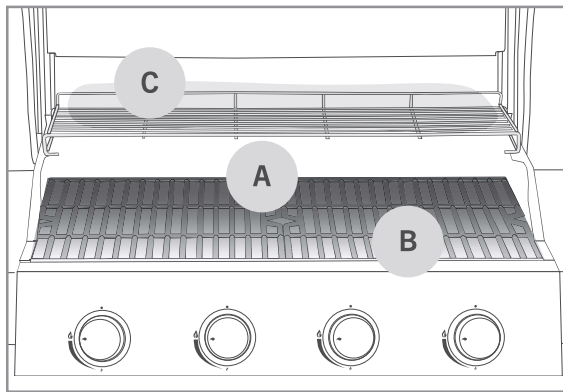


## Heat levels of the cooking areas

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.

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

## Preventing food from sticking to the grill

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

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



## Grilling temperature guide

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



### Beef

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



### Pork

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





## Chicken and turkey

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



## Fish

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



## 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

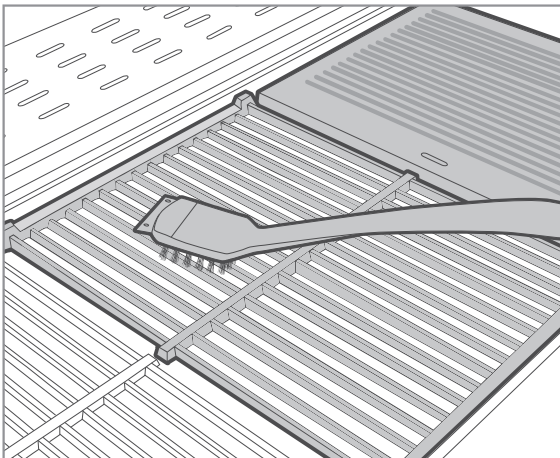
You can extend the service life of your grill significantly if you clean and maintain it regularly. If the grill does not heat up sufficiently or food sticks excessively to the grids, the grill has not been cleaned or maintained as instructed. Perform the following maintenance measures after each use.

## 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.

**i** 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.

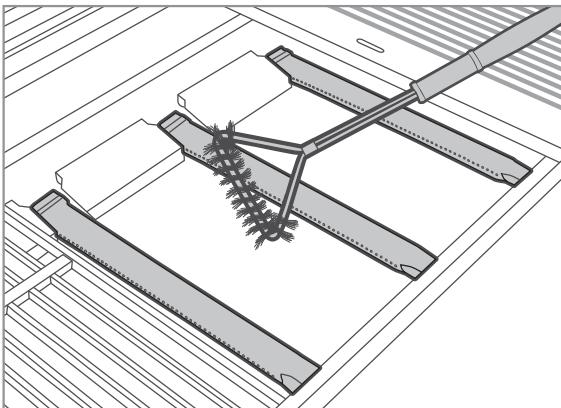
1. Check that the grill is turned off.
2. Take the grease tray/cup out of the grill.
3. Scrape loose food and grease off using the scraper on the grill-cleaning brush or a plastic spatula.
4. Wash the grease tray/cup with mild dishwashing liquid.
5. Dry the grease tray/cup and place it back into the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

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

## 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.

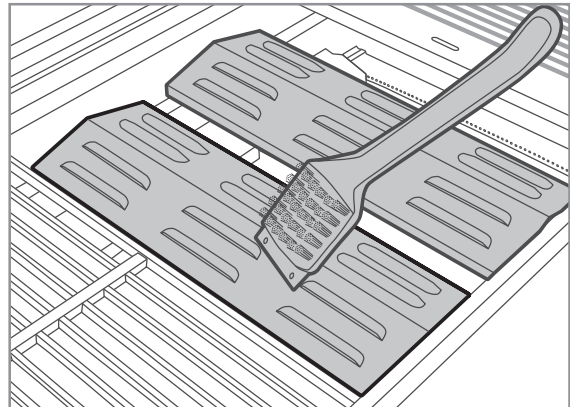


## Flame tamers

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.

**i** 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.

## Cleaning wooden parts

If the grill includes wooden parts, they must be cleaned and maintained as follows:

1. Clean all wooden parts regularly by wiping them with a damp cloth and mild soap and water mixture.
2. Dry the cleaned surfaces carefully.
3. Treat the wooden parts with generally available colorless wood oil intended for outdoor furniture at least twice a year. This will prevent the wooden parts from drying and cracking.
4. Before the actual treatment, test the wood oil and any other conditioners in a small, inconspicuous area to ensure their suitability. Always follow the manufacturer's instructions when treating wooden parts.

## 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.

# 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 grill does not heat up properly.	The air supply into the burners is blocked.	Check and clean the burners.
	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

EN

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

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

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



# MUSTANG

FI

Asennus- ja käyttöohje

---



# Tervetuloa mukaan Mustangin grillausmaailmaan

FI

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

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

## Kaikkein laajin grillausvalikoima

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

## Asiakaspalvelu

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

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



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

Seuraa meitä somessa



**mustanggrill**

**MUSTANG** 



# Sisällysluettelo

FI

<b>Kokoamisohjeet</b> .....	3
Ennen asentamista .....	4
<b>Turvallisuusohjeet ja varoitukset</b> .....	38
Grillin sijoittaminen .....	38
Kaasuun liittyvät turvallisuusohjeet .....	38
Yleiset turvallisuusohjeet .....	39
<b>Kaasun liittäminen grilliin</b> .....	40
Tietoa nestekaasusta .....	40
Kaasuletkun asentaminen .....	40
Matalapainesäätimen asentaminen .....	41
Nestekaasun vuototarkastus .....	41
<b>Grillin käyttäminen</b> .....	42
Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa .....	42
Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa .....	42
Polttimien sytyttäminen piezo-sytyttimellä .....	43
Polttimien sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä .....	43
Sivukeittimen polttimen sytyttäminen .....	43
Polttimien sammuttaminen .....	44
Säätimien asennot .....	44
Liekkien tarkistaminen .....	44
Liekin vetäytyminen .....	44
Liekin leimahtelu .....	44





<b>Hyödyllisiä ohjeita</b> .....	45
Yleisiä grillausohjeita .....	45
Suora ja epäsuora grillaaminen .....	45
Suoran grillaamisen asetukset .....	45
Epäsuoran grillaamisen asetukset .....	45
Paistopinta-alan lämpöalueet .....	46
Marinadit .....	46
Ruoan tarttumisen välttäminen .....	46
Grillausopas lämpötiloihin .....	47
<b>Grillin puhdistus ja varastointi</b> .....	49
Grillausritilät ja -parilat .....	49
Rasvapelti ja -kuppi .....	49
Polttimet .....	50
Lämmönjakolevyt .....	50
Muut grillin osat .....	51
Puuosien puhdistus .....	51
Varastointi .....	51
<b>Vianmääritys</b> .....	52
<b>Takuu</b> .....	53



FI



## Turvallisuusohjeet ja varoitukset

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

Merkkien selitykset:  VAARA!  HUOM!

### Grillin sijoittaminen



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

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

### Kaasuun liittyvät turvallisuusohjeet



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

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



## Yleiset turvallisuusohjeet



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

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

FI

# Kaasun liittäminen grilliin

FI

## Tietoa nestekaasusta

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

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

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

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

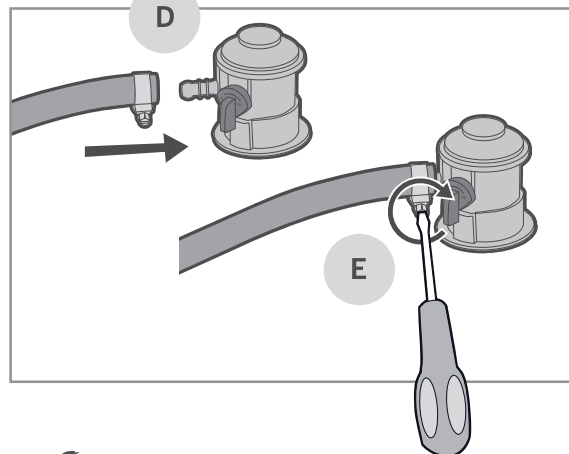
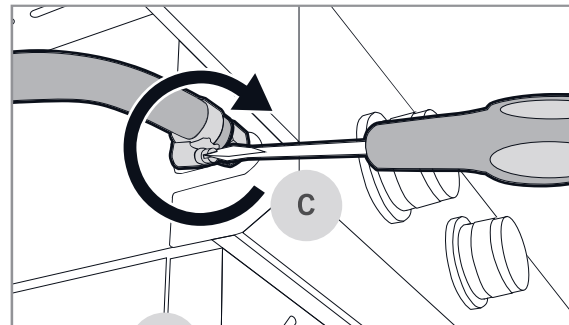
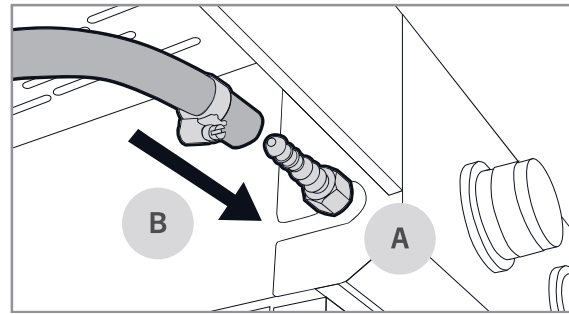
**!** Kaasuletkun pituus saa olla maksimissaan 1,2 m ja halkaisija maksimissaan 10 mm (Huom. Ruotsissa max 8 mm).

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

**i** Kaasuletku tulee olla valmistettu standardin EN16436 mukaisesti.

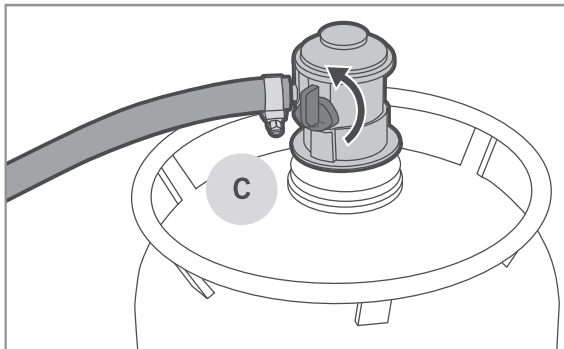
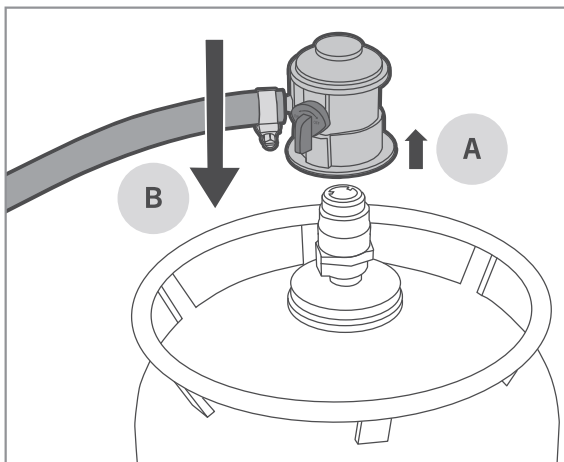
## Kaasuletkun asentaminen

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



## Matalapainesäätimen asentaminen

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



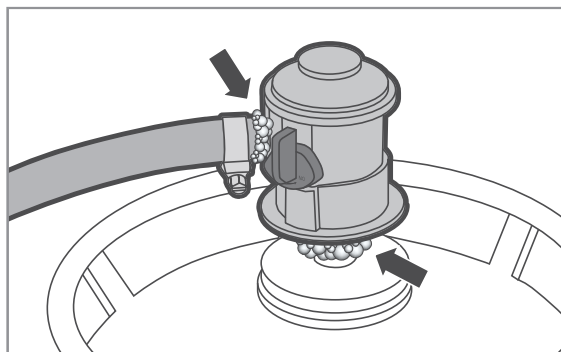
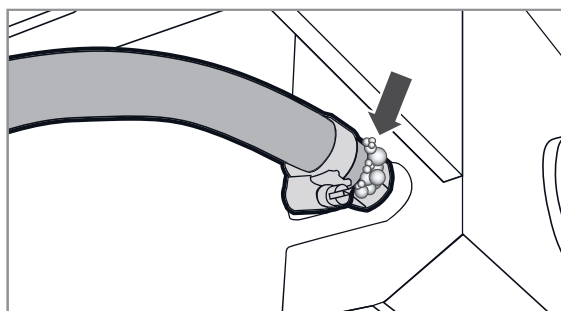
## Nestekaasun vuototarkastus

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

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



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





# Grillin käyttäminen

FI

## Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

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

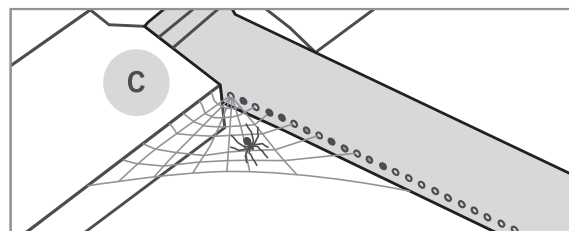
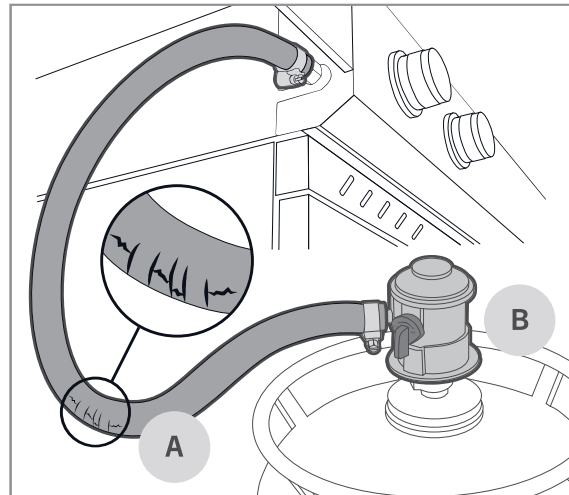
**i** Varastorasvojen polttamisen aikana grillistä saattaa tulla epämiellyttävää savua. Tämä on normaalia ja savu häviää, kun varastorasvat ovat palaneet.

## Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa


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







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

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

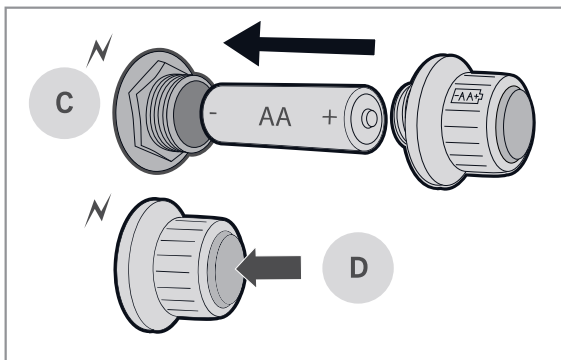
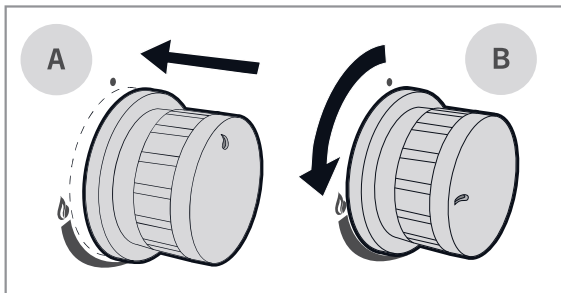


## Polttimien sytyttäminen piezo-sytyttimellä




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

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

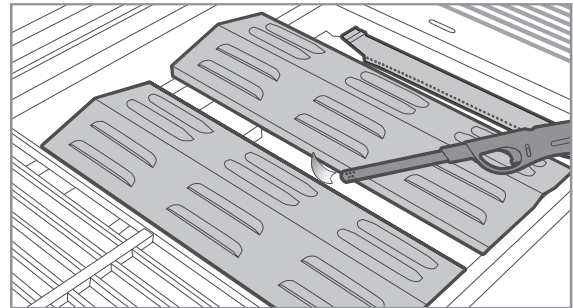
**i** Jos poltin ei syty, käännä säädin OFF asentoon ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität sytyttämistä uudelleen. Jos et saa poltinta syttymään piezo-sytyttimellä, voit yrittää polttimen sytyttämistä pitkällä tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä.






## Polttimien sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä

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

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



## Sivukeittimen polttimen sytyttäminen

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

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

FI



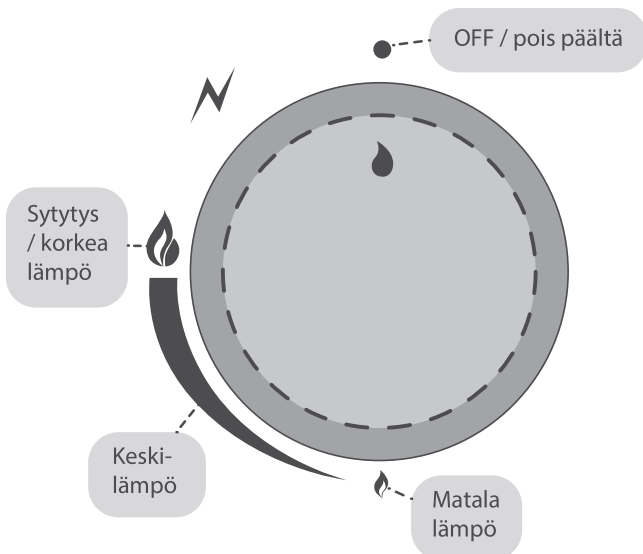


FI

## Polttimien sammuttaminen

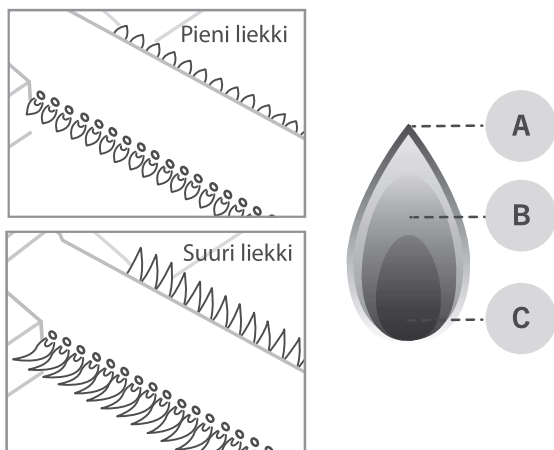
1. Sammuta kaasuntulo matalapainesäätimestä, näin varmistat, ettei kaasua jää grilliin tai kaasuletkuun.
2. Käännä säätönupit OFF asentoon.
3. Sulje grillin kansi.
4. Irrota paineensäädin kaasupullosta.

## Säätimien asennot



## Liekkien tarkistaminen

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



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

## Liekin vetäytyminen

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

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

**i** Liekin vetäytymisestä aiheutuneet vahingot grillissä eivät kuulu takuun piiriin.

## Liekin leimahtelu

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

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

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



# Hyödyllisiä ohjeita

## Yleisiä grillausohjeita

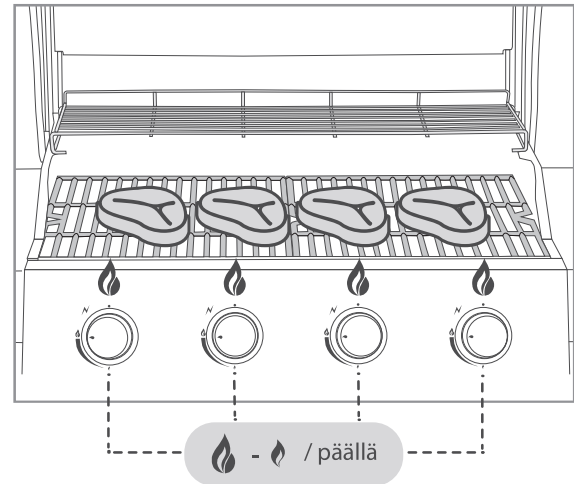
Grillaaminen on hyvin helppoa ja rentouttavaa, kunhan muistat muutaman pienen asian ja hyödynnät näitä yleisiä grillausohjeita:

- **Grillin täytyy kuumeta kunnolla.** Kun grillin parilat ja ritilät ovat kunnolla kuumenneet, ruuan tarttuminen vähentyy ja ruokiin syntyy kunnollinen paistopinta.
- **Älä grillaa likaisilla välineillä.** Vanhat marinadit ja ruuan jämmät tarttuvat helposti ritilään ja grillattavaan ruokaan. Puhdista grillin ritilät ja parilat aina jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ne ovat valmiina seuraavaa käyttökertaa varten.
- Varmista, että kaikki tarvittavat työvälineet, mausteet ja marinadit sekä astiat ovat lähettyvillä ennen grillaamisen aloittamista.
- **Grillaa mahdollisimman paljon kansi kiinni.** Kansi kiinni grillatessa grillin lämpötila ei laske turhaan ja grillausajat lyhenevät.
- **Käännä lihoja mahdollisimman vähän,** yksi kerta riittää. Kun ruoka saa olla rauhassa tarpeeksi kauan grillausparilalla / -ritilällä, pintaan muodostuu kaunis ruskistunut pinta.
- **Lämpömittari avuksi!** Liian pitkä grillausaika kuivattaa ruuan ja pilaa makunautinnon. Parhaaseen tulokseen pääset, kun hankit avuksesi lihalämpömittarin.
- **Anna lihan vetäytyä 10–20 minuuttia** ennen lihan leikkaamista / ruokailua. Lihan vetäytyessä lämpötila tasaantuu ja lihasnestettä ei irtoa niin paljon leikatessa.

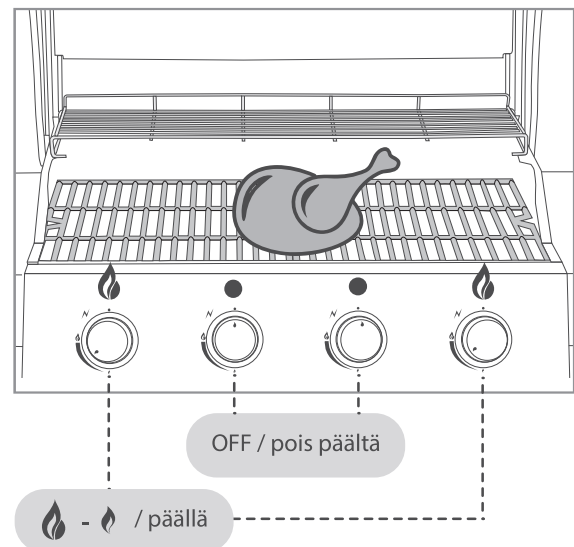
## Suora ja epäsuora grillaaminen

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

## Suoran grillaamisen asetukset



## Epäsuoran grillaamisen asetukset





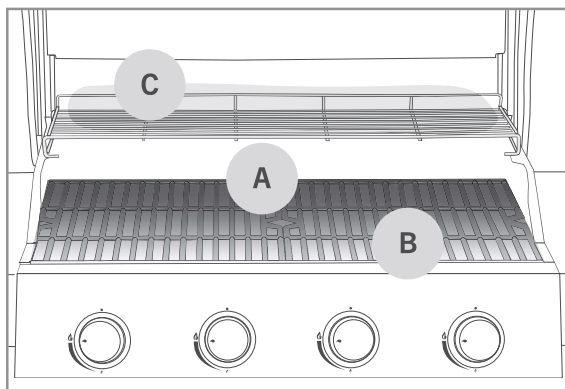
FI

## Paistopinta-alan lämpöalueet

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

Mustangilta löytyy myös kaasugrillimalleja, joiden  
paistopinta-ala on tasaisempi koko grillausosalta. Näissä  
grilleissa on hyödynnetty U-polttimia tai erillispolttimia,  
joiden venturiputkirakenne on tehty normaalista poike-  
ten 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 makuiseksi.  
Marinadit aiheuttavat kuitenkin myös ruuan palamista  
kiinni ritilöihin ja pariloihin. Samoin öljyiset marinadit  
voivat valua polttimien päälle ja aiheuttavat tarpee-  
tonta liekin leimahtelua tai jopa rasvapalon. Näillä  
muutamalla vinkillä pienennät marinadeista aiheutuvia  
ongelmia:

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

**i** Älä käytä raaka marinoinnista jäänyttä ma-  
rinadia valmiiden ruokien marinoimiseen.  
Koska tällöin raan lihan bakteerit siirtyvät  
valmiiseen ruokaan.

## Ruuan tarttumisen välttäminen

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

1. Muista esilämmittää grilli riittävän kuumaksi.
2. Puhdista grillausritilät ja -parilat ennen ruokien  
lisäämistä grilliin.
3. Sivele grillausala ja grillattava ruoka öljyllä ennen  
grilliin laittoa.
4. Älä käännä grillattavia ruokia liian nopeasti, an-  
nan niiden paistopinnan valmistua kunnolla.

## Grillausopas lämpötiloihin

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

FI



### Nauta

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



### Porsas

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



## Kana ja kalkkuna

FI

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	



## Vihannekset

Ainesosa	Paksuus / paino	Grillausmenetelmä	Grillausaika
Kypsä maissi		Suora keskilämpö	6 min
Tomaatti		Suora keskilämpö	6 min / puoli
Parsa		Suora keskilämpö	3 – 5 min
Perunaviipalet		Suora keskilämpö Epäsuora keskilämpö	5 – 8 min 10 – 15 min
Raaka peruna		Epäsuora keskilämpö	45 – 60 min





# Grillin puhdistus ja varastointi

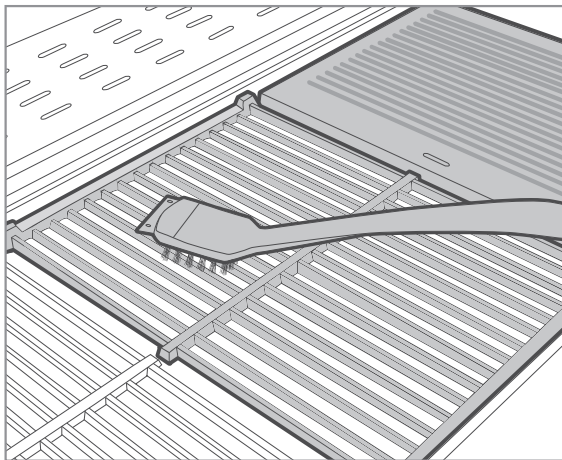
Grillin käyttöikä pitenee huomattavasti, kun huolehdit grillin puhdistuksesta ja huolloista säännöllisesti. Jos grilli ei kuumene tarpeeksi tai ruoka jää helposti kiinni pariloihin, niin grilliä ei ole puhdistettu tai huollettu ohjeiden mukaisesti. Tee seuraavat puhdistustoimenpiteet jokaisen käyttökerran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

## Grillausritilät ja -parilat

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

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


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



## Rasvapelti ja -kuppi

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

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

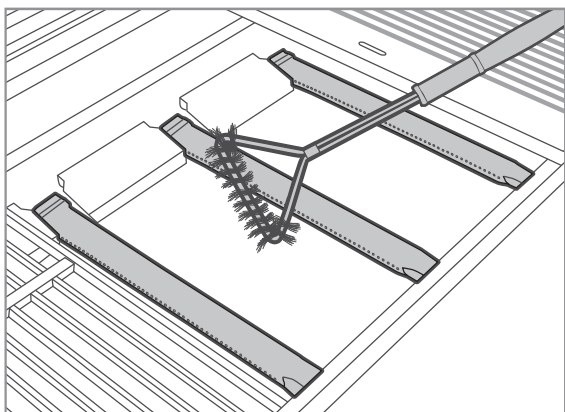
 **Voit helpottaa puhdistusta käyttämällä rasvapellin päällä foliota, joka kerää ylimääräisen ruuan ja rasvan. Puhdistessa poistat vain likaisen folion.**



## Polttimet

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

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

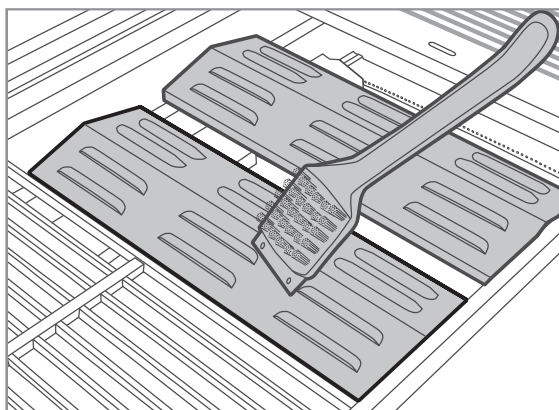


## Lämmönjakolevyt

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

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

**i** Älä pese lämmönjakolevyjä astianpesukoneessa.





## Muut grillin osat

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

1. Puhdista grillin teräsoosat 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 turvamerkinnot.
4. Puhdista kaikki grillin ulkopinnat vähintään kolme kertaa vuodessa, jotta lika ei pääse pinttyämään pintoihin.
5. Testaa aina uuden puhdistusaineen soveltuvuutta huomaamattomaan kohtaan.

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

## Puuosien puhdistus

Jos grillissä on puuosia, ne tulee puhdistaa ja huoltaa seuraavalla tavalla:

1. Puhdista kaikki puuosat säännöllisesti pyyhkimällä ne kostealla liinalla sekä miedolla saippuavesiseoksella.
2. Kuivaa puhdistetut pinnat huolellisesti.
3. Käsittele puuosat yleisesti kaupoissa myytävällä, ulkokalusteille tarkoitettulla, värittömällä puuöljyllä vähintään kaksi kertaa vuodessa. Käsitteilyllä ehkäistään puuosien kuivuminen ja halkeilu.
4. Ennen varsinaista käyttöä kokeile puuöljyä ja muita hoitoaineita ensin pienelle alueelle huomaamattomaan paikkaan varmistaaksesi niiden soveltuvuus. Noudata aina aineiden valmistajan ohjeita puuosien käsittelyssä.

## Varastointi

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

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

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



# Vianmääritys

FI

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

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





# Takuu

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

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

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

FI